



ÇİLEK REÇELİ

1- kg. çilek
5- 6 su bardağı şeker
1 çay kaşığı limon tuzu veya 1 limon suyu

Çilek ayıklanmadan içinde su bulunan kaba konur ve bir kaç kere çalkalanır. İki avuçla başka suya aktarılıp kumlarından temizleninceye kadar yıkanır, süzülür.

Sonra ayıklanıp bir kat çilek, bir kat şeker olarak tencereye yerleştirilir. Bir gece veya 4- 5 saat bekletilir.

Orta ateşte hiç su koymadan kaynatılır. Kıvama gelince üzerinde biriken köpükler alınır. Limon tuzu veya limon suyu ilave edilip ateşten alınır.

Vişne ve kiraz reçeli de aynı şekilde yapılır. Reçelin şekerlenmemesi için, limon tuzunu veya Limon suyunu yeteri kadar koyunuz, çok karıştırmayınız ve şurubunu az su ile kaynatmayınız.



Fotoğraf "İsmet Atabay" tarafından gönderildi. 13.06.2022