ÇİLEK REÇELİ

https://www.aksam.com.tr

1 kilo çilek (iri ve olgun olmalı)
1 kilo toz şeker
1 limon suyu ya da dolu 1 çay kaşığı limon tuzu

Öncelikle çileklerinizi ayıklayarak işe başlayabilirsiniz. Çilekleri yaprak ve saplarından ayırın.
Derin bir tencereye çilekleri koyun. Dilerseniz 1 kilo şekeri doğrudan çileklerin üzerine koyun, dilerseniz 1 sıra çilek 1 sıra şeker olacak şekilde toz şekeri paylaştırın ve çileklerinizi en az 6 saat tencerede bekletin.
Reçeli kaynatma zamanı geldiğinde meyvelerin saldığı su miktarını kontrol edin, eğer 1 saat süresince kaynayacak bir reçel için yeterince su miktarı gözlüyorsanız ekstra su ilavesine gerek yoktur.
Çilekler çok az su salmışsa bu durumda göz kararı bir ölçüyle aşırıya kaçmadan su ilavesi yapın. Şeker eridikten sonra su miktarı çileklerin 2 parmak kadar üzerine geçmelidir.
Reçelinizi kaynatmak için başlangıçta yüksek ateş kullanın. Kaynadıktan sonra ocağı kısın ve reçelin koyulaşması için pişirme işlemine kısık ateşte devam edin.
Bundan sonra reçelin üzerinde biriken köpükleri delikli bir kepçe yardımıyla reçele dokunmadan sık sık almanız gerekiyor. Kıvamını alan reçele limon tuzu ya da limon suyunu ekledikten sonra 5 dakika daha kaynatın ve ocağı kapatın.
Reçelinizi kavanozlara sıcakken doldurun ve kapaklarını kapatarak ters çevirin. Soğuyana kadar bu şekilde beklettiğiniz kavanozları, soğuduktan sonra raflarınıza dizebilirsiniz.

© lezzetler.com tarif no:151102 • adı:Çilek Reçeli • gönderen:tren • indirme tarihi:21.05.2024 - 21:25