



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

ÇİLEK REÇELİ

2-2,5 kilo küçük çilek

2 kilo toz şeker

1 limon (suyu)

Öncelikle çileği ezmeden ezmeden bol suyla yıkayın. Yapraklarını kopartın ve tekrar yıkayıp süzgece koyun. Tencerenin içine koyduğunuz çileklerin kilosu kadar toz şekeri de üzerine koyun. Tencerenin kapağını üzerine kapatın ve bir gece boyunca bu şekilde bekletin.

Ertesi gün tencereyi yüksek ateşte pişirmeye başlayın. Kaynamaya başlayınca üzeri köpüklenebilir. Telaş etmeyin ama köpükleri alın.

Çilekler 1-2 dakika kaynadıktan sonra altını kısın. Daha sonra 20 dakika içinde koyulaşacaktır. Bu esnada ara ara karıştırmanız.

Çilek biraz koyulaşmaya başladığında içine limon suyunu ekleyin. Biraz karıştırın ve 2-3 dakika kaynatın. Daha sonra olup olmadığını anlamak için tadına bakın.

Eğer tam olmadıysa tekrar kaynatın. Biraz ılıdıktan sonra kavanozlara doldurabilirsiniz.

