



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÇİLEK REÇELİ

2 kg çilek
2 kg tozşeker
1 su bardağı su
Yarım limonun suyu

Çilekleri temizleyip üzerine tozşeker ekleyin ve bir gece buzdolabında bekletin. Ertesi gün ocağa oturtun. Üzerine 1 su bardağı su ekleyip 25-30 dakika kaynatın. Ara sıra üzerinde biriken köpükleri alın. Limon suyunu ekleyin ve 2-3 dakika sonra ocağı kapatın. Reçel daha sıcakken konserve kavanozlarına pay edin. Kapağını (kapak mutlaka yeni olmalı) kapatın. Kavanozu ters olarak koyun ve soğuyana kadar bu şekilde bekletin. Uygun bir yerde saklayın.

