



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİLEK REÇELİ

1 kilogram çilek
3 su bardağı şeker
Yarım limonun suyu

Bir gece önceden çilekleri güzel yıkayın.

Sap ve yapraklı kısımlarını da ayırın. Bu sırada çileklerin ezilmemesine dikkat edin.

Daha sonra çilekleri derin bir tencereye alın. Üzerine toz şekeri ekleyip, tencerenin kapağını kapatın. Bu şekilde sabaha kadar bekletin.

Ardından tencereyi ocağa alın ve orta ateşte ara ara karıştırarak kaynatın.

Üzerinde oluşan köpükleri de tahta kaşık ile temizleyin.

Reçeliniz kaynadıktan sonra kısık ateşte 20 dakika kadar daha pişirin.

Ocaktan almadan 10 dakika kadar önce limon suyunu ilave edin.

Eğer kıvamı istediğiniz gibi yoğun olmazsa bir süre daha kaynatabilirsiniz.

Çilek reçeliniz koyulaşınca ocaktan alın ve soğumaya bırakın.

Soğuyan reçelinizi kavanozlara doldurup ağzını güzelce kapatın.

