



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİLEK REÇELİ

<https://www.droetker.com.tr>

500 g çilek (püre haline getirilmiş)
500 g çilek (küp şeklinde doğranmış)
1 poşet Dr. Oetker Reçelyap
1 kg toz şeker

Tane ve püre halindeki çilekleri bir tencereye koyun.

Ayrı bir tabağa şekerden 4 yemek kaşığı alıp üzerine Reçelyap poşetini boşaltın ve iyice karıştırın. Bu karışımı da meyvelerin üzerine döküp yüksek ateşte sürekli karıştırarak pişirmeye başlayın.

Kaynama başladığında 2 dakika daha kaynatın. Sonra kalan şekeri ekleyin, karıştırarak pişirmeye devam edin. Tencerenin her yerinde kaynama başladığında ateşi kısın ve 3 dakika daha kaynatın.

Tencereyi ocaktan alıp arada karıştırarak 5-10 dakika soğutun, metal kapaklı kavanozlara doldurun ve ters çevirin.

Meyvelerin eşit dağılımı için, soğuyuncaya kadar, kavanozları yarım saat ara ile alt üst çevirin.

