



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

---

## ÇİLEK REÇELİ

2 kilo çilek  
2 kilo toz şeker (8 su bardağı)  
Yarım limon suyu

Çilekler temizlenerek güzelce yıkanır. İki kilo şeker üzerine dökülerek geceden sabaha bekletilir. Orta ateşte köpükleri kaşık yardımı ile alınarak kaynatılır. 45 dakika kadar kaynatılır ve ocaktan almaya yakın içerisine limon dökülür. Hazır olan çilek reçeli sıcak sıcak kavanozlara konarak ağızları iyice kapatılır. Çilek reçelini soğuduktan sonra tüketebilirsiniz.

---