



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİLEK REÇELİ

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

1 kg çilek
1 kg toz şeker (4 su bardağı)
Yarım limonun suyu

Çilekleri bir kaptan diğerine aktararak birkaç kez yıkayın. Saplarını koparıp derin bir tencereye alın ve üzerlerine 4 su bardağı toz şekeri dökün. Tencerenin kapağını kapatıp 1,5 - 2 gün bu halde bekletin. Şekerler tamamen erimiş, çilekler de bıraktıkları suyun içinde yüzüyor olmalıdır.

Beklettikten sonra tencereye orta hararetli ateşin üzerine koyun ve reçeli yaklaşık yarım saat/45 dakika kaynatın. (olup olmadığını anlamak için bir damla reçeli porselen bir tabağa damlatın. Tabağı eğdiğinizde reçel akıyorsa olmuş demektir.)

Reçel olduktan sonra limon suyunu ekleyin ve 1-2 taşım daha kaynatın. Oluşan köpükleri kevgirle alın. Reçeli cam kavanozlara aktarıp soğutun.
