



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİLEK REÇELİ

<https://www.karaca.com>

1 kg çilek
4 su bardağı şeker

İşe çilekleri güzel bir şekilde yıkayarak başlayabilirsiniz. Bu adımdan verim alabilmek için sirkeli veya karbonatlı suda bekletmeyi deneyebilirsiniz. Sonrasında küp küp doğrayabilirsiniz. Doğradığınız çilekleri reçel tenceresi içerisine alarak üzerine 4 su bardağı şekeri ekleyerek devam edin. Bu da 1 kilo çilek reçeline ne kadar şeker konur sorusunun cevabı niteliğindedir. Tüm malzemeleri tencere içerisine aldıktan sonra ocağın altını kısık olacak şekilde açabilirsiniz. 30 ile 45 dakika gibi bir süre pişirdikten sonra kıvam aldığını görebilirsiniz. Ocağın altını kapattıktan hemen sonra reçel sıcakken kavanoz içerisine koymanız gerekir. Bu şekilde bir nevi vakumlama işlemi yapabilirsiniz.

