



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİLEK REÇELİ

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

1 kg taze çilek
750 gram toz şeker
1 limonun suyu
1 çay kaşığı vanilya özütü (isteğe bağlı)

İlk olarak çilekleri iyice yıkayın ve saplarını çıkarın. Küçük çilekleri bütün olarak, büyük olanları ise dilimleyerek bir kaba alın.

Ertesi gün, çilek karışımını derin bir tencereye alın. Orta ateşte kaynamaya bırakın.

Karışım kaynamaya başladığında ateşi kısın ve ara sıra karıştırarak yaklaşık 45-60 dakika kadar kısık ateşte pişirin. Reçelinizi kaynatırken oluşan köpükleri yüzeyinden almayı unutmayın.

Reçel kıvam alıp gözle görülür şekilde yoğunlaştığında ocaktan alın ve sıcakken sterilize edilmiş kavanozlara dökün.

Kavanozların ağzını sıkıca kapatın ve ters çevirerek soğumalarını sağlayın. Soğuduktan sonra tekrar doğru çevirin ve serin, karanlık bir yerde muhafaza edin.

