



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİLEK REÇELİ

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

1 kg çilek
1 kg toz şeker
1 limonun suyu

Çilekleri güzelce yıkayın ve saplarını ayıklayın. Çilekleri bütün halde bırakabilir veya büyük çilekleri ikiye bölebilirsiniz.

Temizlenmiş çilekleri geniş bir tencereye alın ve üzerine toz şekeri dökün. Tencerenin kapağını kapatın ve bu şekilde bir gece boyunca bekletin. Bu aşama, çileklerin suyunu salmasını sağlar ve reçelin su eklenmeden pişirilmesine olanak tanır.

Ertesi gün, çilekler suyunu salmış olacaktır. Tencereyi ocağa alın ve orta ateşte pişirmeye başlayın. Çilekler kaynamaya başladıktan sonra, 25 dakika kadar kaynatın. Ancak, reçelin ölçüsüne ve çileklerin su salma miktarına bağlı olarak bu süre değişebilir.

Kıvamını kontrol etmek için, bir kaşığın arka kısmına biraz reçel alarak soğutun. Eğer reçel damlamadan kaşığa yapışıyor, kıvamı olmuş demektir. Eğer çok sulu kalırsa, birkaç dakika daha pişirerek yoğunlaşmasını sağlayabilirsiniz.

Reçelin pişme işlemi bitmeden 5 dakika önce, limon suyunu ekleyin ve karıştırın. Limon suyu, reçelin şekerlenmesini önleyecektir.

Piştirme esnasında tencerenin yüzeyinde oluşan köpükleri bir kevgir yardımıyla temizleyin. Bu, reçelin parlak ve hoş bir renge sahip olmasını sağlar.

Piştirme işleminin bitmesine yakın, reçelin üzerine 1 çay kaşığı tereyağı ekleyin. Tereyağı, reçelin parlamasını ve uzun ömürlü olmasını sağlar.

Reçel henüz sıcak haldeyken steril cam kavanozlara doldurun. Kavanozların hava almayacak şekilde kapaklarını sıkıca kapatın ve ters çevirerek vakumlama işlemini gerçekleştirin.

Çilek reçelini güneş ışığı almayan serin, karanlık ve kuru bir ortamda saklayın. Mutfak dolabı içleri, buzdolabı ve kiler, çilek reçelini saklamak için oldukça uygundur.

Not: Reçel piştirme sırasında metal kaşık kullanmaktan kaçının, bu reçelin kararmasına neden olabilir. Tencerenin kapağını piştirme sırasında kapatmayın, bu da reçelin kararmasını önler. Taze ve olgun çilekler kullanarak en iyi sonucu elde edersiniz.



