



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÇİLEK REÇELİ

1 kg. çilek
1 kg. toz şeker
1 limonun suyu

Çileklerin yapraklarını koparıp yıkayın. Şekeri bir tencereye koyup üzerini 3 parmak geçecek kadar su ilave edin. Şurup kıvamına gelene dek 15-17 dakika kaynatın. İçine çileklerini koyup 10-15 dakika daha kaynatın. Oluşan köpükleri alın. 5 dakika sonra kıvamına gelmişse 1 limon suyunu ilave edin 2 dakika ocakta tuttuktan sonra kuru kavanozlara doldurun. Soğuduktan sonra kapaklarını kapatın.

Not: Reçelin kıvamına gelip gelmediğini anlamak için reçelin içine bir kaşığı ucunu daldırın. Porselen bir tabağa bir damla damlatın. Reçel dağılmıyor, top şeklinde kalıyorsa, kıvamını bulmuş demektir.
