



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİLEK REÇELİ

1 kg. hazırlanmış çilek
1 kg. şeker
1 adet limonun suyu
1 çay kaşığı katı yağ

YAPILIŞI:

Küçük ve kokulu cinsten çilek satın alınız. Çilekler ezik, çürük, aşırı olgun olmamalıdır. İriliik açısından aynı boyda olmasına dikkat ediniz. Sap dibindeki yaprağı meyveyi zedelemeyen çıkarınız. Çilek, narin bir meyve olduğundan yıkarken, temizlerken hırpalamamaya dikkat ediniz. Ayıkladığınız çilekleri, temiz su içinde 3-5 dakika bekletip, sonra basınçlı su altında üç dört defa iyice yıkayınız.

Önce meyveyi ve şekerin yarısını kaynatma tenceresine koyunuz. Yavaş ateşte pişirmeye başlayınız. Şeker erimeye başlayınca, şekerin öteki yarısını ilave ediniz. Şeker iyice erimeye başlayınca ateşi kuvvetlendiriniz. Tahta kaşıkla çilekleri hırpalamadan, ezmeden karıştırınız. İçine 1 çay kaşığı katı yağ ilave edip karıştırın. Üzerinde oluşan köpükleri temizleyiniz.

Reçelden bir kaşık alıp yüksekten akıtınız. Reçel kaşığının alt kenarında toplanarak, uzun bir şerit halinde, ağır ağır akıyorsa kıvamına gelmiş demektir. Tencereyi ateşten indiriniz.

Temiz kavanozlara doldurup, soğuduktan sonra saklayacağınız yere kaldırınız.