



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİLEK REÇELİ

1000 gram çilek
1500 gram toz şekeri (6.1/4 bar.)
750 gram su (3 bardak)
6 gram limon tozu (3 kutu) veya 2 çorba kaşığı limon suyu

Büyükçe bir tencereye su doldurduktan sonra buna, sapları ayıklanmış 1000 gram da irice çilek ilave edilir. Ayrıca bir tencereye 6.1/4 bardak toz şekeri ile 3 bardak da su koyarak orta hararettteki ateşte kaynamağa bırakmalıdır. Sonra kıvama gelmiş olan bu koyu şuruba, iyice süzülmeğe bırakmış olduğumuz çileklerle 2 çorba kaşığı limon suyundan yalnız yarısını ilave ederek, orta hararettteki ateşte kaynamaya bırakmalıdır. (Reçelin kıvama geldiğini anlamak için:- Koyulaşmağa başlamış olan reçel şurubundan bir kaşık ucu ile alarak bir tabağa sıra ile birkaç damla damlatmalı ve en son damla yayılmadan toplu bir şekilde duracak olursa, reçel kıvama gelmiş demektir. Reçel şurubu kıvama gelince, buna, 1/2 kahve fincanı su içinde eritilmiş limon tuzu veya suyunun diğer yarısını da ilave ederek, reçel ancak bir taşım daha kaynadıktan sonra tencereyi ateşten almalı ve reçel iyice soğuduktan sonra kavanozlara doldurarak kapaklarını sıkıca kapatmalı ve kullanmalıdır.