



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÇİLEK REÇELİ

2 kg. küçük taneli kokulu çilek

2 kg. tozşeker

1 adet limon suyu

Çilekleri bol su içinde 4 defa yıkayınız. Ezmeden tek tek saplarını ayıklayınız. Şekeri bir tencereye koyup 2 parmak geçecek kadar su ilâve edip ateş üzerinde şurub koyulaşmcaya kadar kaynatınız. İçine daha sonra ayıklanıp, yıkanmış çilekleri katıp reçel kıvamına gelinceye kadar kaynatınız. Reçelin kıvamını anlamak için kaşık ile bir damla porselen tabağa damlatınız şayet damla dağılmıyorsa reçel kıvamına gelmiş demektir. Ateşten indirmeye yakın bir limon suyunu da katıp, iki taşım kaynatıp kavanozlara sıcak sıcak boşaltınız. Kavanozlar iyice soğuyunca kapaklarını kapatıp serin bir yerde saklayınız.
