ÇİLEK REÇELİ

Haber Türk

700 gr. çilek
210 gr. toz şeker
1 çorba kaşığı limon suyu
1 adet vanilya çubuğu

Yapılışı:
Çilekleri yıkayıp ikiye kesin. Vanilya çuğunu boydan ikiye esip içindeki tanecikleri küçük bir bıçak yardımıyla kazıyın. Çilekleri, vanilya taneciklerini, çubuğunu, şekeri ve limon suyunu bir taşım kaynatıp, kısık ateşte koyulaşıncaya kadar pişirmeye devam edin. Köpük oluşunca, bir kevgir yardımıyla alın. Reçel, istediğiniz kıvama geldiğinde, vanilya çubuğunu çıkarıp sterilize edilmiş kavanozlara koyup kapaklarını kapatın.

© lezzetler.com tarif no:50129 • adı:Çilek Reçeli • gönderen:bahar çiçeği • indirme tarihi:28.03.2024 - 14:59