



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİLEK REÇELİ

Türk Kadınının Tatlı Kitabı
Türkiye Şeker Fabrikaları Genel Müdürlüğü 1966

1.1/2 kg Çilek
4 bardak Su
2 kg Şeker (8 bardak)
3/4 fincan Limon suyu

İçinde; 2 kg şeker (8 bardak) bulunan bir tencereye 4 bardak su koyduktan sonra, bunu orta ısıdaki ateşte bir taraftan karıştırmak suretiyle yoğun bir şurup yapınız.

Bilâhare, yapmış olduğunuz bu şuruba; sapları kopartılmış ve iyice yıkanmış 1.1/2 kg çilek ilâve ettikten sonra çok yoğun bir hâl alıncaya kadar kaynatınız.

Reçel kaynayıp da arzu edilen duruma gelince buna 3/4 fincan limon suyu ilâve ettikten sonra 3 - 4 dakika daha kaynatınız ve bilâhare soğumaya bırakınız. Soğuyunca da gerekli kaplara koyarak muhafaza ediniz.
