



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİLEK REÇELİ

Tuğrul Şavkar

1 kg. küçük kokulu çilek
1250 gr. tozşeker (5 su bardağı)
1 adet limonun suyu ya da 1 gr. limontuzu

Çilekleri birkaç su iyice yıkayıp, süzdürün. Sap kısımlarını bir bıçakla keserek temizleyin. Tencereyi bir kat çilek, bir kat şeker sırası ile doldurun. Çilek, suyunu verip şeker iyice ıslanmaya kadar, tencereyi kapağı kapalı olarak bir gece ya da en az 5-6 saat bekletin. Reçeli ateşe oturtarak orta ateşte, hiç su katmadan, ara sıra karıştırarak bir taşım kaynatın. Kısık ateşte, köpüğünü sürekli olarak reçel kıvamını buluncaya kadar yaklaşık 35-40 dakika kaynatmayı sürdürün. Limon suyunu ya da limontuzunu katıp bir taşım daha kaynatarak ateşten alın. İlininca kavanozlara aktarıp serin bir yerde saklayın.