



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÇİLEK REÇELİ

1 kilo çilek
1 adet limon ya da 200 gram glikoz
1 kilo şeker

İri, taze çileğin sapları alınır. Pişireceğimiz kalaylı kap içine yıkanmış, süzölmüş olan çileğin yarısı konur. Üzerine şekerin yarısı dökölür, gene üzerine kalan çilek ve üstüne de kalan şeker konur. Böylece bir gece 'bırakılır. Sabahleyin sulanmış çilek ağır ateşe konur. Şekeri tamamen eriyip kaynamaya 'başlar. Ateşten almadan önce 200 gram glikoz ya da bir limon sıkılır. Olup olmadığını anlamak için ide tabağa bir iki tane çilek alınır. Soğuduktan sonra denir. Arzu edilen koyuluk olunca ateşten alınır. Sulu çıkarılırsa çabuk bozulur.

[ML® Kivi Reçeli için tıklayın](#)
