



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİLEK TATLISI (AYDIN)

Aydın Valiliği

1 kg çilek
1 kg toz şeker
25 g tereyağı
50 ml üzüm sirkesi
Yarım limon

Derin bir pişirme kabına ayıklanarak, yıkanan çilekler konulur. Üzeri şekerle kaplanarak bir gece bekletilir. Suyunu süren çilekler harlı ateşte kaynatılır. Dağılmamaları için tahta kaşıkla yavaş yavaş alt üst edilerek karıştırılır. Belirli aralıklarla yüzeyde oluşan kefler alınır.

Tereyağı ilave edilir. Kaynamaya başladıktan 7-8 dakika sonra ocak üzerinden alınır ve soğumaya bırakılır. Soğuyan tatlı ikinci kaynatma için ocağa alınır. Kaynama başlayınca altı kısılır ve üzerinde yeniden oluşan kefler alınır. Sirke ve limon suyu eklenip 5 dakika daha kaynatılarak kenara alınır ve soğumaya bırakılır. Çilek tatlısı reçel kıvamında hazırlanır. Bu işlemler 2 defa daha tekrar edilirse reçel olarak da tüketilebilir. Sultanhisar'ın çileği ve nefaseti ile yapılan tatlısı, tatlı kesikle servis edilir.

Not: Sultanhisar çileği Aydın'ın coğrafi işaretli lezzetlerinden biridir.

