



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DAĞ ÇİLEĞİ REÇELİ (ORDU)

Ordu Büyükşehir Belediyesi

1 kg dağ çileği
2 kg toz şeker
2 su bardağı su
Yarım limon

Çilekler önce yıkanır, ayıklanır. Genişçe bir tencereye toz şekerin yarısı koyulur. Çilekler ilave edilir, üzerine toz şekerin diğer yarısı ve 1 bardak su eklenir. Bir gece şekere yatırılır. Ertesi gün 1 bardak su daha ilave edilerek kaynamaya bırakılır. Kaynamaya başlayınca altı kısılır. Ağdalanmaya başlayınca içine limon sıkılır. Kaynatmaya devam edilir. Reçelin kıvamını alıp almadığını anlayabilmek için tahta bir kaşık reçelin balına batırılır, kaşığın ucu aşığı gelecek şekilde tutulur, ucundan en son damlayan bal koyulaşmışsa reçel olmuş demektir.

