



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DAĞ ÇİLEĞİ REÇELİ

500 gr. dağ çileği
2 su bardađı Őeker
Biraz limon suyu (1 tatlı kaŐığı)

Çileklerin yeŐil kısmı ayıklanır ve zedelemeden güzelce yıkanarak suyunun süzülmesi için süzgece bırakılır. Daha sonra bir tencereye Őeker ile süzülmüş çilekler konur. (Uzun süre bekletmeye hiç gerek yoktur.)

Orta ateŐte kaynamaya bırakılır.

Bir iki kez tahta kaŐıkla karıŐtırılır ve ara ara bakıp üzerinde oluŐan köpükler kaŐık yardımıyla alınır. Bu önemli bir detay. Zira bu iŐlem yapılmazsa reçeliniz kısa sürede küflenir.

Ben reçelimi 30 dakika sürede piŐirdim. 25. dakikada da limon suyunu ekledim. Tam kıvamında oldu.

Tüm reçellerin istenilen kıvamda olmasında basit bir deney uygulanır. Bir kaŐıkla Őerbetinden alıp akıttığınızda son damlalar düşmekte zorlanıyorsa reçeliniz olmuŐ demektir.

Sıcakken kavanoza doldurulur. Sođuduktan sonra buzdolabında saklanır. Bu ölçü ile küçük bir kavanoz çıktı.

Siz fazla olsun dersiniz ölçünün katlarını artırabilirsiniz.

