



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DÜDÜKLÜDE REÇEL YAPIMI

Düdüklü tencere, reçel yaparken meyveleri yumuşatmak için idealdir. Eğer elinizdeki reçel tariflerini düdüklü tencereye uyarlamak isterseniz, aynı miktarda meyve ve şeker kullanın ancak sıvıyı yarısı kadar koyun, çünkü düdüklü tencerede buharlaşma daha az olacaktır. Tencerede mutlaka en az 1/2 bardak su olmasına dikkat edin. Meyve önceden pişirildikten sonra, şekeri ekleyin ve kapak açık vaziyette reçeli pişirin.

Çilek ve ahududu gibi çok yumuşak olanlar hariç bütün taze meyvelerin, kabuğunun yumuşaması ve pektin (tutucu veya jöleleşme maddesi) ortaya çıkması için önceden pişirilmesi gerekir.

Lekesiz, sert, taze meyveler seçin; mümkünse tam olgunlaşmamış olsun. Reçel yapmak için çok olgunlaşmış veya kötü kaliteli meyveler kullanmayın, bunlar iyi jöle-leşmez.

Meyveleri yıkayın ve kurutun. Reçel yapmaya başlamadan önce meyvelerin saplarını ve çekirdeklerini çıkarın. Ayva gibi meyvelerin çekirdeklerini çıkartmaya gerek yoktur.

İyi jöleleşmeyen meyveler için, jöleleştirici madde ilave edin; örneğin limon suyu (2 kg Meyve için 2 yemek kaşığı) veya satılmakta olan hazır pektin (imalatçısının talimatlarına göre kullanılacaktır) gibi. Veya, pektini az olan meyvelerle çok olan meyveleri karıştırın; örneğin böğürtlen ile elma gibi.

Düdüklü tencerenin yarısından fazlasını doldurmayacak şekilde meyve ve su koyun.

Kapağı kapatın ve basınç ayarını 2'e getirin. Buhar çıktıktan sonra tarifte belirtilen süreye uyarak pişirin. Kesin pişirme süresi, meyvelerin olgunluk derecesine ve çeşitlerine göre değişir.

İki meyve karıştırılmışsa, örneğin böğürtlen ve elma gibi, pişirme süresi biraz değişir. Ahududu ve çilek gibi yumuşak meyvelerin önceden çok az yumuşatılması gerekir. Dolayısıyla, genellikle düdüklü tencerede pişirilmez.

Düdüklü tencereyi ocaktan indirerek oda sıcaklığında basıncın azalmasını bekleyin. Pişirme regülatörünü yerinde bırakın. Kapağı açmadan önce buharın tamamen boşaldığından emin olun. Meyvelerin yumuşamış olması gereklidir. Gerekliyorsa, meyveleri ezin.

Gerekliyorsa, şeker ve jöleleştirici madde ekleyin. Şekerin erimesi için gereken süreyi azaltmak ve reçelin rengini ve kokusunu korumak için, şekeri önceden ısıtın.

Genellikle 500 gr meyve için 500 gr şeker koyun.

Düdüklü tencerede, çok düşük ısıda, şeker tamamen eriyinceye kadar ısıtın.

UYARI: Şekeri koyduktan sonra reçeli basınç altında pişirmeyin. Düdüklü tencerenin kapağı mutlaka açık olsun. Şeker eridikten sonra kapak açık olarak kaynama noktasına getirin, jöleleşinceye kadar hızla kaynatmaya devam edin (meyvelerin türlerine göre, yaklaşık 5 ila 15 dakika). Jöleleşme noktasını aşağıdaki yöntemlerin biriyle test edin:

1) Kabuklaşma testi - Reçeli tahta bir kaşıkla karıştırın. Kaşığı reçelden çıkarın, ters çevirin ve reçeli biraz soğumaya bırakın. Sonra kenarından damlatın. Reçel kısmen kaşığa yapıştırsa ve kaşığın üstündeki damlalar kabuk oluştursa, jöleleşme noktasına gelmiş demektir.

II) Tabak testi: Reçeli ocaktan indirin (fazla kaynamasını önlemek için). Bir yemek kaşığı reçel alarak soğuk bir tabağa dökün ve soğumasını bekleyin. Soğuduğu zaman reçele parmağınızla bastırın. Yüzü kırılırsa, jöleleşme noktasına gelmiş demektir. Gelmemişse yeniden ocağa koyun ve sonra yeniden test edin.

Reçeli ocaktan indirin. Oyuklu bir kaşıkla köpüğünü alın. 1/2 çay kaşığı tereyağını reçele koyun. Reçel bütün meyvelerden yapılmışsa, kavanozlara konduğu zaman meyvelerin reçelin üstüne çıkmasını önleyecek ince bir tabaka oluşuncaya kadar bekleyin.

Reçeli karıştırın, ölçekli bir kaptan kepçeyle alarak veya dökerek, temiz, ısıtılmış, kuru kavanozlara koyun.

Kavanozların üstüne kadar doldurun. Erimiş parafinle kapatın ve soğumaya bırakın.

Soğuduktan sonra, etiketleyin, serin ve karanlık bir yere koyun. Sıcak bir yerde bırakırsanız, reçelin suyu azalır ve küflenebilir.

Donmuş Meyvelerle Reçel Yapmak:

Donmuş meyvelerle de reçel yapmak mümkündür, ancak meyve miktarım % 10 arttırarak, dondurulduktan sonraki pektin kaybını telafi etmek gerekir.

Meyveleri dondurmadan önce hazırlayın (örneğin çekirdeklerini çıkarın).

Reçeli hazırlamak için, donmuş meyveyi ve gerekli miktarda suyu tencereye koyun. Sonra, tarif edildiği şekilde pişirin.

Veya, meyveleri dondurmadan önce Reçel Yapmanın Altın Kurallarında tarif edildiği şekilde yumuşatın. % 10 daha fazla meyve koymayı unutmayın. Soğumasını bekleyin, daha sonra kaplara koyarak dondurun.

Kuru Meyvelerle Reçel Yapmak:

Reçeli hazırlamadan önce, kuru meyveler ıslatılır ve kabukları yumuşatılır; çünkü kuru meyveler ön pişirme sırasında daha fazla su emer ve tutarlar.

500 gr kuru meyveyi yıkayın. Mutlaka en az 4 bardak kaynar su kullanın. Bıçak kullanarak meyveyi küçük parçalara bölün.

Ayaklığı kaldırın; meyveyi düdüklü tencereye koyun. 4 bardak kaynar su koyun. Kapağını kapatın ve 1 saat

ıslatın. Pişirmeye başlamadan önce, tencerenin yandan fazla dolu olmamasına dikkat edin. 3 yemek kaşığı limon suyu koyun. Sonra, taze meyvelerle reçel yapmak için verilen tarifi izleyin ve basınç ayarını 2[?]ye getirin. Buhar çıktıktan sonra 10 dakika pişirin. Oda sıcaklığında basıncı azaltın. 1.5 kg şeker koyun ve taze meyveyle reçel yapma tarifini izleyin. Sonuçta 2 kg reçel elde edeceksiniz.

Marmelatlar

Marmelat yapma süresini kısaltmak için, düdüklü tencerede, turunçgillerin kabuğu yumuşatılır. Bu işlem normalde 2 saate yakın zaman alır, ama düdüklü tencerede 20 dakikada hazır olur. Elinizdeki tarifleri düdüklü tencereye uyarlamak isterseniz, aynı miktarda şeker ve meyve kullanın, ancak sıvıyı yarı yarıya azaltın; çünkü düdüklü tencerede buharlaşma az olacaktır. Tencerede mutlaka minimum 500 ml su olmasına dikkat edin. Marmelat yaparken daima 2. pozisyonu kullanın.

Donmuş meyvelerle marmelat yapmak

Donmuş bütün meyvelerle başarılı marmelatlar yapmak mümkündür, ancak meyve miktarının % 10 artırılması ve meyvenin yumuşaması için pişirme süresinin 5 dakika uzatılması gereklidir. Marmelat hazırlamak için, bütün bir donmuş meyveyi, yarı miktarda suyla tencereye koyun. Pişirin, sonra meyveleri dörde bölün, çekirdeklerini çıkarın. Karışımı süzerek su elde edin. Çekirdeklerini ve yumuşak kısımlarını atın. İnce dilimlerde kesin. Sonra normal marmelat hazırlama işlemine devam edin.

