



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ERİK REÇELİ

<https://www.cumhuriyet.com.tr>

1 kg erik (isteğe göre kırmızı ya da siyah erik kullanabilirsiniz)
800 gr toz şeker
1 yemek kaşığı limon suyu
1 çay bardağı su

Erikleri yıkayın ve çekirdeklerini çıkararak dilediğiniz büyüklükte doğrayın. Doğradığınız erikleri geniş bir tencereye alın ve üzerine toz şekeri dökün. Bu şekilde erikleri şekerle birlikte bir gece (yaklaşık 8 saat) bekletin. Bu süre zarfında erikler suyunu salacaktır. Bekleme süresi sonunda tencereyi ocağa alın ve suyu ekleyin. Orta ateşte karıştırarak şekeri tamamen eritin. Kaynamaya başladıktan sonra kısık ateşe alarak erikler iyice yumuşayana kadar pişirin. Ara ara karıştırarak dibi tutmamasını sağlayın. Reçelin kıvamını kontrol etmek için bir kaşık yardımıyla bir miktar reçeli bir tabağa alın ve soğumasını bekleyin. Soğuduğunda istediğiniz kıvama gelmişse reçeliniz hazırdır. Eğer çok sulu olduğunu düşünüyorsanız, birkaç dakika daha kaynatabilirsiniz. Pişirme işleminin sonunda limon suyunu ekleyin ve birkaç dakika daha kaynatın. Limon suyu reçelin uzun süre dayanmasını sağlar ve şekerlenmesini önler. Sıcak reçeli sterilize edilmiş cam kavanozlara dikkatlice doldurun. Kavanozların ağzını sıkıca kapatın ve ters çevirin. Bu şekilde soğumaya bırakın. Bu işlem, kavanozların vakumlanmasını sağlar. Soğuyan kavanozları serin ve karanlık bir yerde saklayabilirsiniz.

