



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KİREÇ KAYMAĞINDA AHADUDU REÇELİ

1 kg ahududu
2 çorba kaşığı limon
6,5 bardak toz şeker
3 bardak su
1 bardak yanmamış kireç

Büyük bir tencereye su doldurulur ve macun halindeki kireci ilâve edip ertesi güne kadar bırakılır. Ertesi gün iyice durulmuş olan kireçli su kepçeyle alınıp bir başka tencereye aktarılır. Bunu yaparken suyu bulandırmamaya dikkat etmelidir.

Öte yandan bir kocaman tencereye so doldurulur. Sapları çıkarılıp ayıklanmış ahududuları içine atılır. Hepsi ayıklanıp bitirdikten sonra da beş dakika suda bırakılır. Kumlar vs. bu süre içinde dibine çökecektir. Sonra da elle süzülerek çıkarıp bir süzgece koyulur ve süzölmeye bırakılır. Daha sonra bunlar kireçli suya atılır ve iki saat bırakılır. Bu süre sonunda 1 çıkarılır ve bol suyla yıkandıktan sonra süzgece koyulur, suları iyice süzölmelidir. Sonra bir tencereye şekerle su koyulup eritilir. Koyula-şıp kıvama gelinceye kadar kaynatılır. (Kıvama geldiğini şöyle anlayacaksınız : Şuruptan kaşığın ucuyla bir lokma alınıp yarım kahve fincanı suya damlatılır. Şurup suyun içinde katılaşıp, cam gibi olursa kıvama gelmiş demektir.)

Çilekler ve limon suyu, ya da yarım kahve fincanı suda eritilmiş limon tuzunun yarısı ilâve edilir. Kıvama gelinceye kadar orta ateşte kaynatılır. Reçelin kıvama geldiği de şöyle anlaşılacaktır : Şurubundan kaşığın ucuyla alınıp bir tabağa sırayla birkaç damla damlatılır. En sonuncu damla yayılmadan durursa kıvama gelmiş demektir. Limon suyu, ya da tuzunun kalan karısı ilâve edilir. Ve bir taşım daha kaynatılıp indirilir. İyice soğuduktan sonra kavanoza koyulup kapağı sıkıca kapatılır, gerektiğinde kullanılır.