



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KIZILCIK REÇELİ

1 kg. kızılıık
750 gr. toz řeker
1/2 su bardağı su
1 tatlı kaşığı taze sıkılmış limon suyu

Sap kısımlarını ayıkladığımız kızılııkları bol suda yıkayıp fazla sularını süzdüzdükten sonra derin bir tencereye alıyoruz. Toz şekerle karıştırıp kapağı kapalı olarak tencerede bekletiyoruz.

Şekerde bekleyen kızılııkları az miktarda su ilavesiyle kaynamaya bırakıyoruz. Kaynayıp göz göz olmaya başladığında kısık ateşte 45-50 dakika kadar, ara ara kontrol ederek pişiriyoruz. Tencerenin yüzeyine çıkan köpükleri bir kaşık ya da kevgir yardımıyla alıyoruz.

Piştirme işleminin sonuna doğru kıvam alan reele taze sıkılmış limon suyunu katıp ocaktan alıyoruz. Kavanoza doldurup kapağını sıkıca kapatıyoruz. Ters çevirip soğuması için bekletiyoruz.