



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

---

## KIZILCIK REÇELİ

1 kg. kızılıık  
1 kg. şeker  
1/2 limon suyu  
Yarım litre su

Aşılı denilen iri kızılııklardan yapılıır kızılıık reçeli. Kızılıığın çekirdeğini çıkarmak güçtür. Onun için reçeli çekirdekli yapılıır. Çekirdeksiz kızılıık reçeli yapanlar, marifetleri ve ustalıklarıyla övünürler. Kızılııkların varsa çöpleri ayıklanır ve bol suyla iyice yıkanır.

Reçel tenceresine önce kızılııkları koyarız. Sonra suyunu ilave ederiz. 5-10 dakika kaynatıp meyveleri az bir şey yumuşatırız. Hafif ateşte su ısınır, kızılııklar yumuşamaya başlayınca şekerini ekleriz. Zaman zaman karıştırarak, şekerin erimesini sağlarız. Şeker eriyince ateşi kuvvetlendiririz. Kıvamı gelinceye kadar kaynatırız. Kızılıığın asidi fazla olduğundan, bazı reçelciler limon suyu koymaz. Fakat kızılıığın asit derecesini ölçemediğimiz için az bir şey koymakta yarar vardır.

Kıvamı gelen reçeli ateşten indirip biraz soğumaya bırakınız. Kavanozların temizliğini kontrol edip usulüne uygun doldurarak üzerine tarihini yazıp güneş görmeyen serin bir yere kaldırınız.