



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

REÇELERE ŞEKER KESTİRİLMESİ

1,5 kilo şeker için 1/2 kilo su nispeti kabul edildiğine göre şeker ve suyu ayrı ayrı kaplara koymalıdır. Suyun içine bir yumurta akı akıtıp iyice çırpmalıdır. Bu suyu şekerin üzerine döküp kaynatmalıdır. Hasıl olacak köpükleri de attıktan sonra, şeker tasfiye kılınarak berrak olur.

Not: Reçelerde şekerler, limon suyu veya limon tuzuyla kestirilirse yani şerbetler kaynarken içine limon sıkılır ve limon tuzundan atılırsa, şurup ve reçellerin renklerinin parlak olmalarına ve çok dayanmalarına hizmet ederler.