



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

REÇEL KAPLAMA

125 gr kayısı ya da elma reçeli

1 çorba kaşığı sü

2 çorba kaşığı şeker

Kayısı yada elma reçelini tahta kaşıkla bastırarak süzgeçten geçirip, orta boy bir tencereye süzünüz. Su ve şekeri katıp, tencereyi orta ateşe oturtunuz. Sürekli karıştırarak 2-3 dakika, kaplama koyu ve yapışkan olana kadar pişiriniz.

Tencereyi ateşten alıp, kaplamayı soğutmadan kullanınız.

Not: En iyi reçel kaplama, kayısı ya da elma reçeliyle yapılır. Bu meyvalarda, kaplamayı sertleştirecek ve yapış yapış yapmayacak ölçüde pektin vardır. Kaplama henüz sıcakken yumuşak bir fırçayla sürülmelidir. Kaplama, meyveli hamur kaselerinde, meyveleri kaplamak için kullanılır. Meyve hamur kasesiyle birlikte pişirildiyse, kaplama sıcakken sürülür. Hamur kasesi tek başına boş olarak pişirilmişse, meyveyle doldurulmadan önce ince bir kat reçel kaplama sürülür.