



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

REÇEL KAYNATIRKEN NELERE DİKKAT ETMELİ?

Yaz aylarında taze meyvelerle kaynatılan reçellerin uzun zaman dayanması, şekerlenmeden saklanması ve kıvamında olması için dikkat edilmesi gereken bazı püf noktaları vardır.

Önce reçel yapacağınız meyvelerin tek bir çürüğü bile olmamalıdır. Meyveler olgun fakat eziksiz, diri olmalıdır.

Reçel yaparken bir kilo meyveye bir kilo şeker hesabına uymalıdır.

Reçelin altındaki ateş ne az, ne de çok olmamalıdır. Orta ısıda meyvelerin doğal rengi kaybolmadan kaynatılır.

Harlı ateşte şeker yanar ve rengi koyulaşır.

Reçel kaynarken üzerinde toplanan köpük delikli kepçe ile alınmalıdır.

