



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

REÇEL NASIL KOYULAŞTIRILIR?

<https://www.cumhuriyet.com.tr>

Reçel meyvelerin şeker ile birlikte kıvam alınca kadar kaynatılması sonucu elde edilen tatlı bir üründür. Reçel kahvaltılı sofralarının vazgeçilmez tariflerinden biridir. Genellikle ekmeğe sürülerek tüketilen reçeller, mevsimin en taze meyveleri ile hazırlanır. Ayrıca tatlıların, kreplerin, kurabiye ve keklerin üzerine sürülerek de servis edilebilir. Reçel çeşitleri, meyve türüne göre değişiklik gösterir. Hemen her çeşit taze meyveden reçel hazırlanabilir. Peki kıvamı sulu olan reçeli koyulaştırmak için neler yapılabilir? İşte deneyebileceğiniz yöntemler... Öncelikle reçelin soğudukça daha koyu bir kıvam alacağını unutmayın. Bu yüzden oda sıcaklığında soğuttuktan sonra, kıvamını tekrar kontrol edin.

Eğer yapım aşamasında koyulaşmadığını fark ederseniz, kaynayan reçelin içerisine elma ekleyin. Elma, pektin görevi görerek reçelin daha koyu ve jölemsi bir kıvama gelmesini sağlar.

Pişirme aşamasındayken içine ekleyeceğiniz limon suyu da, kıvamın tutmasına yardımcı olacaktır. Limon suyunu ekledikten sonra, reçeli kısık ateşte pişirmeye devam edin.

Bir diğer yöntem ise, güneşte kıvamı tutana kadar bekletmek. Bunun için temiz bir bezin üzerine tenceredeki reçeli koyun. Güneşin altında koyulaşana kadar bekletin.

Eğer güneşte bekletme imkanınız yoksa, reçeli fırın tepsisine koyun. Düşük ısıda 100 derecede arada bir fırın kapağını açarak ve reçeli karıştırarak kıvamının yoğunlaşmasını sağlayabilirsiniz.

Kıvamlı bir reçel için, mutlaka ölçülere uyun.

Reçelin kıvamını koyulaştırmak için, içerisine çok az nişasta atıp karıştırabilirsiniz.

Reçelin kıvamının tutması için, pişirme işleminden sonra mutlaka oda sıcaklığında dinlendirin.

