REÇEL YAPILIRKEN NELERE DİKKAT ETMELİ?

Reçelin güzel olması, bir süre sonra şekerlenmemesi sadece ölçülerinin iyi ayarlanması ile sağlanamaz. Kaynama müddeti ve tadın kestirilişi de önemlidir. Ayrıca seçilen meyveler de mümkün olduğu kadar taze ve olgun olmalı, reçele hiç çürük meyve katmamalıdır. Reçel kaynatılırken daima tahta kaşıkla karıştırılmalıdır. Ayrıca kaynarken üstünde meydana gelen köpüklerin mütemadiyen alınması da şart değildir. Bunlar, suya batırılmış madenî bir süzgeçle kaynama bittiği zaman alınırsa, reçelin suyu da azalmamış olur. Reçelin çok köpürmesini istemiyorsanız, içine küçük bir parça tereyağı atıp, aşırı köpürmeyi önleyebilirsiniz. Reçel olduktan sonra, sıcak kavanozlara boşaltılmalı, üstüne hava geçirmeyen bir kâğıt ör-tülmelidir. Kavanozların dış kapakları reçel, ya henüz sıcakken veya iyice soğuduktan sonra kapatılır. Kavanozlar ışık görmeyen, çok sıcak olmayan havadar yerlerde muhafaza edilmelidir.

© lezzetler.com tarif no:10271 • adı:REÇEL YAPILIRKEN NELERE DİKKAT ETMELİ? • gönderen:dul • indirme tarihi:06.05.2024 - 04:09