



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## REÇEL YAPIMINI PÜF NOKTALARI

Vişne, çilek, şeftali gibi yumuşak meyveler suyunu çabuk salabilen meyveler olduğundan başlangıçta meyveleri suya atarak kaynatmak doğru olmaz. O yüzden 1 gece önceden toz şeker ile birlikte bekletme işlemi, meyvelere su salmaları için zaman verir.

Reçelinize kaynarken 1 çay kaşığı tereyağı koyarsanız, reçeliniz daha parlak olur ve pişerken fazla köpük birikmez.

Reçel kaynarken üzerinde biriken köpük alınmazsa reçelin rengi mat olur.

Limon suyu ya da limon tuzu reçelin ilerleyen zamanda şekerlenmesini önler.

Reçelin kıvamını anlamak için bir bardak suya reçeli damlatın. Eğer reçel dağılmadan bardağın dibine iniyorsa reçeliniz hazır demektir.

Reçelin kıvamını anlamanın bir diğer püf noktası ise temiz bir tabağa reçelden damlatmak ve beklemek. Eğer reçel dağılmıyorsa reçeliniz hazır demektir.

Reçelin saklama koşulları mutlaka rutubetsiz ve loş bir yer olmalıdır.