



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

REÇEL YAPMANIN PÜF NOKTALARI

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

Reçelin dibinin tutmaması için tencereye cam bilye atabilirsiniz. Reçeli düzenli aralıklarla karıştırmak da reçelin dibinin tutmasını önleyecektir.

Reçelinizin kaynarken kabarmaması için tencereye küçük bir parça tereyağı koyun ve reçeli mutlaka tahta kaşıkla karıştırın.

Reçelin üstünde oluşan köpüğü almazsanız, reçeliniz parlak olmaz. Oluşan köpüğü, reçel kıvamını aldıktan sonra, sıcak suya batırılmış metal süzgeçle almanız gerekmektedir.

Yaz mevsiminde yaptığınız reçelleri uzun süre saklamak istiyorsanız, reçellerin şekerlenmemesi için içine limon ya da limon tuzu katabilirsiniz. Bir tencere reçel için 1 çay kaşığı limon tuzu yeterli olacaktır.

Reçellerinizi sıcak ve iyi kurulanmış cam kavanozlara ağzına kadar doldurmalı, kavanozların kapaklarını reçele sıcakken kapatmalısınız.

Reçel kavanozlarını ışık görmeyen, çok sıcak olmayan bir erzak dolabında uzun süre saklayabilirsiniz.