



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## MÜKEMMEL REÇELİN PÜF NOKTALARI

Reçelin yapımında kullanacağınız meyvelerin çürük olmamasına dikkat edin.

Reçeli kaynatmak için kullandığınız tencerenin içerisine bir cam bilye atarsanız dibinin tutmasını engellemiş olursunuz.

Reçelin kabarmaması için içine bir miktar tereyağı koyup, tahta kaşıkla karıştırın.

Yapımı sırasında reçelin kıvamını kontrol etmek isterseniz, suya birkaç damla reçel damlatın. Eğer dağılmıyorsa kıvamı uygun hale gelmiş demektir.

Kayısı, şeftali gibi tatlı meyvelere az; vişne, erik gibi ekşi meyvelere daha çok şeker koymalısınız.

Kışın tüketmeyi planladığınız reçellerin şekerlenmemesi için içerisine limon ya da limon tuzu katabilirsiniz.

Böylece şekerlenmesini önlemiş olursunuz.

Taze ve olgun meyvelerin kullanımı reçelinizin lezzetine doğrudan etki edecektir.

Reçeli pişirme sırasında tahta kaşıkla hep aynı yönde karıştırmanız gerekmektedir. Aksi takdirde reçeliniz geç kıvama gelir ya da sulanabilir.

Reçelin yapımı sırasında oluşan köpüklenmeyi, kıvamı tuttuğu zaman sıcak suya batırılmış metal süzgeç ile alabilirsiniz.

Yapımı biten reçelleri güzelce temizlenmiş ve sıcak tutulan kavanozların ağızlarına kadar doldurmalısınız. Kapak kısmını kapatırken peçeteyle desteklemek gerekir.

Kavanozlara doldurduğunuz reçellerin kapağını kapatırken sıcak ya da soğumuş olmasına dikkat edin. Ilık olması durumunda soğumasını bekleyin.

Reçel dolu kavanozları ışık görmeyen, ferah ve çok sıcak olmayan alanlarda saklamanız gerekiyor.

