



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

REÇEL NASIL YAPILIR?

Reçel yapmak bazı meyve ve sebzeleri şekerli ve limonlu su içinde saklamak demektir. Reçele konan şeker meyvenin tatlılık durumuna göre hesap edilir.

Çok tatlı meyvelerin 1 kilosuna 1 kilo şeker.

Az tatlı meyvenin 1 kilosuna 1 buçuk kilo şeker.

Ekşi meyvenin 1 kilosuna 2 kilo şeker olarak hesap edilir.

Yumuşak meyvelerin reçeli iki şekilde yapılır.

a) Kıvamlı şurup hazırlanıp yumuşak meyveler (vişne, çilek vs.) içine atılır. İnceğine yakın içine limon sıkılıp bir taşım daha kaynatılır.

b) Yumuşak meyveler bir kap içinde, üzerine toz şeker konularak bir gece bekletilir. Ertesi gün hiç su koymadan, kendi suyuyla pişirilir. Oluşuna yakın limon suyu koyup, bir taşım daha kaynatılır.

Sert meyveler önce biraz su içinde pişirilir. Orta yumuşaklığa gelince, şeker eklenip kaynatılır. (Ayva, elma gibi.) bir başka şekliyle (Portakal, turunç) haşlanıp yumuşayan meyveler, kıvamlı şuruba atılıp kaynatılır.

Reçel bütün ve parça meyveden yapılır.

Marmelat ezme veya rende meyveden yapılır.

Balda şeker oranı yüksek, yüzde 80'dir. Reçeldeyse bu oran yüzde 63'tür.



Fotoğraf "hatip" tarafından gönderildi. 13.11.2019