



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

REÇELLER VE MARMELÂTLAR PÜF NOKTALARI

Reçel yapılırken kullanılacak meyvanın tatlı veya ekşi oluşa şeker miktarını değiştirir. Kayısı, şeftali gibi meyvalara az, vişne, erik gibi meyvalara çok şeker konur.

Bazı reçel ve marmelâtlarda kullanılacak vanilya, tencere ateşten indirileceği zaman, pişen meyveya katılır ve kapağı kapanıp soğumaya bırakılır.

Kışa saklanacak reçellerin, sonradan şekerlenmemesi için, şekerini mutlaka bir limon veya limon tuzuyla kestirmelidir.

Evde yapılan reçeller, hazırlardan daha ucuza mal olduğu kadar taze ve olgunları seçilmeli, üzerlerinde çürükler reçeli bozar. Reçelleri uzun müddet bozulmadan muhafaza edebilmek, basit birkaç kaideye riâyet etmekle olur. Bunun için şu hususları gözönünde bulundurmalıdır.

Reçel kaynatılacağı zaman, meyvenin mümkün olduğu kadar taze ve olgunları seçilmeli, üzerlerinde çürükler Olmamalıdır.

Reçel kaynatırken karıştırmak gerekirse, bu ameliye tahta kaşıkla yapılmalıdır.

Reçelin üstünde, kaynarken meydana gelen köpükler, kaynama bittiği zaman sıcak suya batırılmış madeni bir süzgeç kepçe ile alınır.

Reçelin çok köpürmesi istenmezse, reçel kaynarken içine çok ufak bir parça tereyağı atılırsa bu önlenmiş olur.

Reçel kıvama geldikten sonra, çabuk bozulmaması için, sıcak ve iyice kurulanmış kavanozlara, ağzına kadar doldurmalı, üstü hava geçirmeyen naylon veya yağlı kâğıtla örtülmelidir.

Reçel kaynatırken şeker miktarı ne çok fazla, ne de az olmalıdır. Her iki durumda da, reçel ya sulanarak bozulur veya kaynatıldıktan bir müddet sonra şekerlenir.

İçi dolu reçei kavanozları, ışık görmeyen çok sıcak olmayan havadar yerlerde muhâfaza edilmelidir.

Reçel kaynatırken, şurubun kıvama gelip gelmediği, küçük bir tabak içindeki soğuk suya, şuruptan birkaç damla damlatmakla anlaşılabilir. Şurup damlaları suyun içinde yayılmayıp top top durursa, kıvama gelmiştir.