



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

REÇEL YAPIMININ PÜF NOKTALARI

- Mümkün olduğu kadar taze ve olgun meyvalar seçilmeli, reçeli yapılacak olan meyvalarda en ufak bir çürük bile bulunmamalıdır.
- Reçel tahta kaşıkla ve hep aynı yönde çevrilerek karıştırılmalıdır. Böyle yapılmaz ise hem geç kıvama gelir, hem de yapıldıktan sonra kısa zamanda sulanır.
- Reçelin, kaynarken üstünde hasıl olan köpükleri, kaynama bittiği zaman, sıcak suya batırılmış madenî bir süzgeçle alınmalıdır. Bu köpükleri reçel kaynarken arada almak lüzumsuzdur. Reçelin çok köpürmesi istenmez ise, kaynamaya başladıktan sonra içine çok küçük bir parça tereyağı atılmalıdır.
- Reçel yapıldıktan sonra sıcak ve iyice kurulanmış kavanozlara ağzına kadar doldurulmalı ve üstü hava geçilmeyecek şekilde bir kâğıt ile örtülmelidir.
- Reçel kavanozlarının kapakları da, reçel ya çok sıcakken ya da soğuduktan sonra kapatılmalıdır.
- Reçel kavanozları ışık görmeyen, çok sıcak olmayan havadar yerlerde muhafaza edilmelidir.