



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

REÇEL YAPIMI

Reçel, meyve ve sebzelerin şekerli ve limonlu su içinde pişerek saklanmasıdır. Reçele konan şeker, meyvenin tatlılık durumuna göre eklenir. Çok tatlı meyvelerin 1 kilosuna 1 kilo şeker. Az tatlı meyvenin 1 kilosuna 1.5 kilo şeker. Ekşi meyvenin 1 kilosuna 2 kg şeker olarak hesaplanır.

Yumuşak meyvelerin reçeli iki şekilde yapılır.

- Kıvamlı şurup hazırlanıp, meyveler (vişne, çilek, ahududu) içine atılır. İneceğine yakın içine limon suyu eklenip, bir taşım kaynatılır.

- Yumuşak meyveler bir kap içinde üzerine tozşeker eklenerek, bir gece bekletilir. Ertesi gün hiç su konmadan kendi suyuyla pişirilir. Reçeli ateşten indirmeye yakın limon suyu eklenip, bir taşım kaynatılır.

Sert meyveler önce, biraz su içinde pişirilir. Orta yumuşaklığa gelince şeker eklenip, kaynatılır (elma, ayva). Portakal ve turunç gibi meyveler ise haşlanıp, yumuşadıktan sonra kıvamlı şurup içine atılarak, kaynatılır.
