



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

REÇELLERDE GÖRÜLEN BOZUKLUKLAR

<https://www.hurriyet.com.tr>

Köpürme: Reçel şeker oranı ve dolayısıyla kıvamı düşük olursa açıkta muhafaza edildiğinde köpürme olur.

Kristalleşme: Reçellere limon suyu veya tuzu ilave edilmediği takdirde şekerlenme de denilen kristalleşme olur.