



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

REÇELİN KIVAMI NASIL OLUR?

Reçelin, kıvamını, şu usûlle anlayabiliriz uzun iplikler halindeyse kıvamına gelmiştir. Diğer bir usulde şöyle olur. Tabak içine pişen reçelden bir tatlı kaşığı kadar konulur. Soğuduktan sonra ortasına parmakla bastırılır. Parmak kaldırıldığında çukur yavaş yavaş kapanıyorsa, kıvamına gelmiş demektir. Bir kaşık reçeli alıp, biraz yüksekten dökeriz. Döktüğümüz reçel