



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

REÇELİN UZUN SÜRE BOZULMAMASI İÇİN

Reçelin uzun müddet bozulmaması için aşağıdaki basit kaidelere dikkat etmek gerekir,
Reçel için mümkün olduğu kadar taze ve hormonsuz meyveler seçilmelidir.
Reçel karıştırmak için tahta kaşık kullanılmalıdır.
Reçel kaynarken üzerinde biriken köpükler sıcak suya batırılmış delikli bir kepçe ile toplanmalıdır.
Reçel kıvama gelince ateşten alındıktan sonra, iyice soğumadan kavanozlara konmamalıdır.
İşi bitmiş reçele kesinlikle su kaçırılmamalıdır.

© lezzetler.com tarif no:658 • adı:Reçelin uzun süre bozulmaması için • gönderen:Günseli • indirme tarihi:19.04.2024 - 02:48