



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## REÇELLER HAKKINDA

Kahramanmaraş Valiliği  
Hacı Ali Özturan

İnsanlar ilk çağlardan bu yana fazla olan yiyeceklerini ilerleyen aylarda yemek üzere korumayı ve saklamayı ilke edinmişlerdir. Reçel de bu arayışların, teknolojiye gerek duyulmadan gerçekleştirilen ayrıntılarından biridir. Hem de bütün dünyaca uygulanan yaygın bir türüdür.

Reçeller; meyvelerin sekerle korunması yöntemine dayanır.

Reçellik meyve seçimi titizlik ister. Reçellik meyveler olgun olmalı, ama ezik olmamalıdır.

Reçel yapımında değişik yöntemler uygulanmaktadır. Genellikle üzerine seker kondugunda suyunu bırakanlar bir gece sekere yatırılır ve ertesi gün kaynatılarak kıvamına getirilir: Seftali, çilek, visne, armut, dut gibi.

Suyunu bırakmayan meyvelerse önce yumusayana dek haslanır sonra kestirmesiyle kaynatılır: Ayva, kaysı, elma, erik, incir gibi.

Reçel yapımı da titizlik isteyen bir iştir. Yapılan reçellerin ilerleyen zaman içerisinde kristallesme olasılığı vardır. Bunu önlemek için kimileri sekere azaltarak biraz da glikoz kullanmaktadır. (Glikoz/seker oranı genellikle 1/1 seklindedir.) Ayrıca çok az limon suyu eklenerek de kristallesmenin önüne geçilmeye çalışılmaktadır.

Reçel yapımı sırasında kestirmenin kıvamına geldiğini anlamak için, kestirmeden alınan bir damla, tabaga damlatılır. Damla yoğun olarak kalıyorsa kıvamı tamamdır. Ama su gibi akıyorsa, kıvamına gelmemiştir.

Reçelin kıvamına geldiği ise şöyle anlaşılır: Reçel meyvesinden alınan bir parça, bir tabaga alınır. Üzerindeki kestirmesini bırakmıyorsa reçel kıvamına gelmiş demektir.

Kestirme hazırlanırken meyvenin cinsine göre su ekleme oranları değişik olur. Örneğin; çilek, armut, seftali, visne, dut gibi suyunu bırakan meyvelerle yapılan reçellere (duruma göre) ya hiç su konmaz, ya da çok az konur. Ayva, kaysı, elma gibi suyunu bırakmayan meyvelerle yapılan reçellere kıvam ayarı için yeterince su konmaktadır.

Reçeller hiç güneşlenmeden de yapılabilmeğe de esas olan birkaç gün güneşletmektir. Güneşletilen reçeller hem daha lezzetli olur, hem de renkleri canlı kalır.

Reçel yapımı sırasında karıstırmamak gerekir.