



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## REÇELLER

Meyvelerin çeşitli şekillerde şekerle dayanıklı hale getirilmiş şeklidir. Şeker nispeti fazla olduğu için uzun zaman açıkta muhafaza etmek mümkündür.

Meyveler reçele işlenirken çekirdekleri çıkarılır veya çıkarılmaz, kabuklu veya kabuksuz; dilimlenerek veya bütün halinde kullanılabilir. Reçel yapımı iki şekilde olur;

A-Meyveler bir gün önceden şekerle katlanarak suretiyle meyve suyunun şeker tarafından alınması ile yapılır.

B-Meyvelerin şurup içerisinde kaynatılması ile yapılmaktadır.

Bunlardan birinci guruba girenler genellikle çilek, vişne, erik, şeftalidir. İkinci guruptakiler ise elma, armut, ayva, kayısı, portakal ve mandalina gibi sert etli meyvelerdir.

Katlama usulü ile; yapılan reçellerde bir gün önceden temiz bir kap içerisinde her meyveye göre değişik olmak üzere şeker ve meyve birer kat olarak yerleştirilir. Ertesi gün eğer sulanma fazla olmuş ve tekrar dışarıdan su ilavesine lüzum kalmamışsa doğrudan doğruya, aksi takdirde lüzumlu miktar su ilave edilerek kaynatılır. Yalnız bu şuruptaki meyveler yumuşak olduğu için kaynama sırasında delikli bir kepçe ile meyveler başka bir kaba alınır ve şurup koyulaştırılıp istenilen kıvama getirilince tekrar konulur.

Kaynatmakla yapılan reçellerde ise meyveler önceden meyve cinsine göre hazırlanan şurup içerisinde kaynatılarak istenilen kıvama getirilir ve ateşten alınır.

İyi yapılmış bir reçelde meyveler ezilmeden, şekillerini kaybetmeden kalmalı ve şurupları parlak olmalıdır.

Reçele konacak şeker miktarı meyvenin cinsine bağlıdır.

Tatlı meyvelere daha az, ekşi meyvelere biraz daha fazla şeker konur. Genellikle 1 kg. meyve için 1.5-2 kg. şeker meyvenin cinsine göre de 2-3 bardak su konur. Reçellerin kristalleşmesinin önüne geçmek için limon suyu veya limon tuzu kullanılır. Bu reçel piştikten sonra ve inmesinden 2 dakika önce konur, 2 dakika daha kaynatılır indirilir.

Arzu edilen kıvama gelen reçeller ateşten indirildikten sonra kavanoz veya uygun kaplarda muhafaza edilir.

Reçellerde şeker nispeti ve dolayısıyla kıvam düşük olursa açıkta muhafaza edildiği için köpürme olur. Limon tuzu veya limon suyu ilave edilmediği takdirde de şekerleşme denilen kristalleşme olur.

Reçeller kavanozlara sıcak iken doldurulur. Kapakları sıkıca kapatıldıktan sonra, ters çevrilip bırakılır. Reçeller soğuduktan sonra rutubetsiz ve loş yerlerde saklanmalıdır.