



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ŞEKERLİ VANİLİNLİ ÇİLEK REÇELİ

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

- 1 kg çilek
- 1 yemek kaşığı su
- 1 poşet Dr. Oetker Reçelyap
- 1 kg toz şeker
- 1 poşet Dr. Oetker Şekerli Vanilin

Çilekleri bir tencereye alın ve üzerine suyu ilave edin. Ayrı bir tabağa şekerden 4 yemek kaşığı alıp üzerine Reçelyap poşetini boşaltın ve iyice karıştırın. Bu karışımı çileklerin üzerine dökün, yüksek ısıda sürekli karıştırarak pişirmeye başlayın. Tencerenin kenarlarında kaynama başladığında 2 dakika daha kaynatın. Sonra kalan şekeri ekleyin, karıştırarak pişirmeye devam edin. Tencerenin her yerinde kaynama başladığında ocağı kısın ve 3 dakika daha kaynatın.

Süre sonunda tencereyi ocaktan alın, şekerli vanilini ilave edin ve arada karıştırarak 5-10 dakika soğutun. Reçeli metal kapaklı kavanozlara doldurun, kapaklarını sıkıca kapatın ve ters çevirin. Tanelerin eşit dağılımı için, soğuyuncaya kadar kavanozları yarım saat ara ile alt üst çevirin.

