



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SÜT REÇELİ

Tülay Ergüzel Birici

1 litre günlük şişe süt
1 su bardağı esmer şeker
½ çay kaşığı karbonat
2 çorba kaşığı fındık ezmesi

Süt ve şekeri geniş bir tencereye (malzemeleri koymadan önce tencereye su koyup her tarafını ıslatın böylelikle altı tutmayacak) döküp orta ateşte şekerler eriyene kadar tahta bir kaşıkla karıştırıyoruz. Kaynayınca karbonatı (karbonat taze olmalı yoksa reçelde acımsı bir tat oluyor) ekleyip hemen ocağın altını kısıyoruz. Karbonat eklenince süt devamlı kabarıyor, sürekli bir taşma riskiyle heyecanlı iki saat sizi bekliyor. Koyu karamel rengi alınca fındık ezmesini ilave edip çırpma teliyle pürüzsüz bir hal alana kadar karıştırıp ocağın altını kapatın. Temiz bir kavanoza doldurup soğuduktan sonra kapağını kapatın. Reçel soğuduktan sonra daha da katılaşacak, buzdolabında 3 hafta kadar dayanacaktır. 1 litre süttan 300 grama yakın reçel elde ediyorsunuz.

Not: Reçeli kahvaltı, kek, pasta, cupcake, kahve, dondurma gibi çok yerde kullanabilirsiniz.

