



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mtevazı Lezzetler® Mutluluklar Diler

ÇİLEK REÇELİ



1 Kg. küçük, kokulu çilek
1 Kg. toz şeker
1 Limon suyu

- # Çileklerin yeşil yaprakları temizlenir, kokusu gitmeyecek şekilde temiz yıkanır, suyu iyice süzülür.
- # Tercihen teflon bir tencereye şekerin yarısı kadar konur, üzerine çileğin yarısı, onun da üzerine kalan şeker ve kalan çilek konur.
- # Tencerenin kapağı kapalı olarak 1 gece bekletilir.
- # Ertesi gün, hiç su koymadan orta ateşli ocağa konur. Pişme süresince köpük olabilir, hafifçe bu köpükler alınır.
- # Meyveler pişmeye başlayınca 1 kaşık alınır ve soğumaya bırakılır, (bu test içindir) kaşıktan tencereye reçel tekrar akıtılır, bu esnada kıvamlı bir şekilde akıyorsa, çilek reçeli olmuş demektir.
- # 1 limon suyu reçele eklenir 5 dakika daha kaynatılıp, ocak söndürülür.
- # Reçel tenceresinde soğuduktan sonra, temiz, kuru kavanozlara alınır, sıkıca kapağı kapatılır.

Not: Reçelin teflon tencerede pişirilmesi tavsiyesinin nedeni, kaynama esnasındaki köpüklenmenin daha az olması içindir.