|  |
| --- |
|  |

ÇİLEK REÇELİ

Malzemeler ;

1 Kg irice Çilek

6 bardak Toz Şeker

2 yemek kaşığı Limon Suyu (ya da 3 gr limon tuzu)

Yapılışı:

Çilekler bol su ile yıkanır ve bekletilir. Bu yolla varsa kumları çöktürülür.
Bir tencereye bir kat çilek, bir kat şeker koymak suretiyle tüm çilekler döşenir. Bir gece bekletilir.Ertesi gün sulanmış çilekler hafif ateşte pişirilmeye başlanır. Şekeri iyice eriyip kaynamaya başlayınca 2 yemek kaşığı limon suyu (ya da yarım kahve fincanı su içinde eritilmiş limon tuzu) yarısı katılır. Hafifçe kaynamaya bırakılır. Üstünde biriken köpük delikli bir kepçe ile alınır.Reçelin kıvama gelip gelmediği, koyulaşmış reçel şurubundan kaşık ucu ile alıp bir tabağa damlatılır. En son damla yayılmadan toplu şekilde duruyorsa, reçel kıvamına ulaşmış demektir.Reçel kıvama ulaştıktan sonra geri kalan limon suyu da katılır. Bir taşım daha kaynatılarak soğumaya bırakılır.
Çilek Reçeli pişirildiği tencerede soğumaya bırakılır. İyice soğuduktan sonra kavanozlara alınır ve kapakları kapatılır.
Annelerimiz, Çilek reçelinin tane tane olması için çilekleri büyük bir tencereye bir bardak macun halde yanmamış kireç katılarak hazırlanmış kireçli suya atarlar ve 2 saat kadar bekletirlerdi. Kireçli su tehlikeli olduğundan bu işlemin dikkatlice yapılması ve kireçli sudan alınan çileklerin de çok çok iyi yıkanması gerekirdi.

Çilekler bekletilmeden pişirilecekse yukarıdaki malzemelere 3 bardak Su ilave edilmelidir.

Afiyet olsun......