

Cilek Receli Yapimi

Malzemeler

1 kg cilek
4 su bardagi toz seker
1 cay kasigi tereyagi
4-5 damla limon suyu

Yapilisi

Cilekler yikanip suzulduktan sonra pisireceginiz tencereye alip uzerine toz sekeri ilave edin. Durdukca kendisi suyunu salacaktır.1 gece bu sekilde bekletip ertesi gun yuksek ateste yanan ocaga koyun. Kaynamaya basladigi an orta atese alip icine 1 cay kasigi tereyagi ekleyin.Tereyagi hem fazla kopurup tasmaisini engelleyecek hem de recelinize parlaklik verecektir. Olusan kopukleri tahta kasikla surekli alin. Yaklasik 25 dakika sonra recelin ustunde buyuk iri kabarciklar olusuyorsa receliniz pismis demektir. En son olarak da altini kapatmaya yakin limon suyunu ilave edip ocagi sondurun. Hafif ilikken kavanoza koyup soguyana kadar bekleyin ve sonra agzini sikica kapatın. Afiyet olsun:)