

Cilek Receli

Malzemeler

1 Kilo cilek

1 kilo seker

1 limon suyu

Yapilisi

Cileklerin saplarini koparip guzelce yikayin.

Eger cilekleriniz buyukse ikiye veya uce bolebilirsiniz. Ama ben minik cileklerle yapmanizi oneririm.

Geceden uzerine toz seker serpip gece boyunca bekletin. Hatta iki gece bile bekletebilirsiniz.

Ertesi gun hic su koymadan pisirmeye baslayin.(Tum pisme boyunca hic karistirmayin).

Kaynamaya basladiginca ocagin altini kisin.

Kivam bulmaya basladiginda(yaklasik 45 dk. kadar) limon suyunu ekleyip 5 dakika kadar kaynatin.

Recelinizin kuflenmemesi icin olusan kopukleri uzerinden alin.

Pistikten sonra da tamamen ilinmadan kavanozunuzu kapatmayin.(kuflenmemesi icin)