PETITE GOURMETS

İNGILIZ

Böğürtlen Reçeli

Evde böğürtlen reçeli yapımı için kolay tarif. Yazın tatlı böğürtlenlerini kışa taşıyın. Pratik reçel tarifi ve ipuçları.

30 min	1h	1h 30min	4	Medium
HAZIRLIK	PIŞIRME	TOPLAM	PORSIYON	ZORLUK

Malzemeler

- 2 bardak böğürtlen
- 1.5 bardak şeker
- 1 limon

Yapılışı

1. **Prepare the blackberries**
   Remove stems from 2 cups of blackberries and gently rinse under cold water without crushing the berries.
2. Layer the cleaned blackberries and 1.5 cups sugar alternately in a heavy-bottomed saucepan, starting and ending with blackberries.
3. Cover the saucepan and let the mixture sit at room temperature for 3-4 hours until the blackberries release their juices and the sugar partially dissolves.
4. **Cook the jam**
   Add the zest and juice of 1 lemon to the blackberry mixture and stir gently to combine.
5. Place the saucepan over medium heat and bring the mixture to a rolling boil, stirring occasionally to prevent sticking.
6. Reduce heat to medium-low and simmer for 25-35 minutes, stirring every 5 minutes, until the jam coats the back of a spoon and reaches 220°F (104°C) on a candy thermometer.
7. Test for doneness by dropping a small amount of jam on a chilled plate - it should wrinkle when pushed with your finger and not run.
8. Remove from heat and skim off any foam from the surface with a spoon.
9. Transfer the hot jam immediately to sterilized jars, leaving ¼ inch headspace, and seal according to proper canning procedures.

Besin Değerleri

253	1g	65g	0.3g	3g	60g	1mg
KALORI	PROTEIN	KARBONHIDRAT	YAĞ	LIF	ŞEKER	SODYUM

Porsiyon başına

İpuçları

Böğürtlenleri yıkarken çok sert olmayın, meyvelerin ezilmemesi için nazikçe durulayın.

Meyve ve şekerin birlikte bekletilmesi, doğal pektin salınımını artırır ve daha iyi kıvam elde etmenizi sağlar.

Reçeli pişirirken köpükleri alarak daha berrak bir görünüm elde edebilirsiniz.

Kavanozları sterilize etmek için kaynar suda 10 dakika bekletmeniz yeterlidir.

Reçelin donup donmadığını test etmek için soğuk bir tabağa bir damla damlatın, eğer yayılmıyorsa hazırdır.

Limon suyunu pişirmenin sonuna doğru eklemek, C vitaminin korunmasına yardımcı olur.

Reçeli sıcakken kavanozlara doldurarak vakum etkisi yaratabilir ve daha uzun süre muhafaza edebilirsiniz.