

Böğürtlen Reçeli

Evde böğürtlen reçeli yapm? için kolay tarif. Yazın tatlı böğürtlenlerini k?a ta??y?n. Pratik reçel tarifi ve ipuçlar?.

30	60	90	4	Medium
HAZIRLIK DK	Pİ?İRME DK	TOPLAM DK	PORSİYON	ZORLUK

Böğürtlen Reçeli

Malzemeler

- 2 cup blackberry
- 1.5 cup granulated sugar
- 1 lemon

Yapılı??

- Prepare the blackberries**
Remove stems from 2 cups of blackberries and gently rinse under cold water without crushing the berries.
- Layer the cleaned blackberries and 1.5 cups sugar alternately in a heavy-bottomed saucepan, starting and ending with blackberries.
- 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.
- Cook the jam**
Add the zest and juice of 1 lemon to the blackberry mixture and stir gently to combine.
- Place the saucepan over medium heat and bring the mixture to a rolling boil, stirring occasionally to prevent sticking.
- 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.
- 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.
- Remove from heat and skim off any foam from the surface with a spoon.
- Transfer the hot jam immediately to sterilized jars, leaving ¼ inch headspace, and seal according to proper canning procedures.

İpuçlar?

Böğürtlenleri y?karken çok sert olmay?n, meyvelerin ezilmemesi için nazikçe durulay?n.

Meyve ve ?ekerin birlikte bekletilmesi, doğal pektin salınm?n? artırır ve daha iyi kıvam elde etmenizi sağlar.

Reçeli pişirirken köpükleri alarak daha berrak bir görünüm elde edebilirsiniz.

Kavanozlar? sterilize etmek için kaynar suda 10 dakika bekletmeniz yeterlidir.

Reelin donup donmad??n? test etmek için so?uk bir taba?a bir damla damlat?n, e?er yay?lm?yorsa haz?rd?r.

Limon suyunu pi?irmenin sonuna do?ru eklemek, C vitaminin korunmas?na yard?mc? olur.

Reçeli s?cakken kavanozlara doldurarak vakum etkisi yaratabilir ve daha uzun s?re muhafaza edebilirsiniz.