

**T.C.**  
**Samsun Valiliđi**  
**İl Tarım M¼d¼rl¼đ¼**

# **REÇEL YAPIMI**



**Sevim YILMAZ**  
**Ev Ekonomisi Teknisyeni**

**Samsun / 2010**



**Kapak Tasarımı**  
**Dr. Ali KORKMAZ**

**Dizgi/Baskı**  
**Refik YILMAZ**

**Samsun İl Tarım Müdürlüğü**  
**Çiftçi Eğitimi ve Yayım Şubesi Yayınıdır**

## ÖNSÖZ

Gıda talebinin artan nüfusa göre oldukça yüksek olduğu günümüzde gıdanın muhafaza edilmesi ve daha uzun süre bozulmadan insan beslenmesinde kullanılması önem arz etmektedir. Bu bağlamda reçel yapımı da ön plana çıkmakta, yoğun besin maddesi içermesi nedeniyle sofralarımızdaki yerini almaktadır. Reçel yapımı, yöresel olarak farklı besin maddelerinin değerlendirilmesi anlamında oldukça çeşitlilik oluşturmakla birlikte tüketimi anlamında da tüketiciye çok fazla seçenek sunmaktadır. Ayrıca kırsal kesimde yaşayan çiftçilerimizin kendi gereksinimi olan reçeli yapmaları, tüketiciye sunulamayan ama ulusal ekonomiye katılabilecek olan ürünlerin değerlendirilmesini sağlamaktadır. Bu nedenle reçel yapımı diğer gıda muhafaza yöntemlerinde olduğu gibi kısa zamanda bozulup ziyan olabilecek veya çeşitli sebeplerle değerlendirilmesinde sorun olan sebze ve meyvelerin değerlendirilmesine olanak tanımaktadır.

Kurumumuzca yayımlanan bu kitapla reçel yapmak isteyen tüketicilere yardımcı olmak, ülke ekonomisine katkıda bulunacak yaş meyve ve sebzenin çeşitli usullerle değerlendirilmesine katkıda bulunmak, muhafazası zor olan ürünlerin dayanımlarını artırarak insan beslenmesinde kullanmanın yollarından olan reçel yapımı anlatılmaktadır. Hazırlanan bu kitabın yararlı olmasını dilerim.

İl Tarım Müdürlüğü

# İÇİNDEKİLER

REÇEL YAPIMI / 1

REÇELİN KIVAMININ BELİRLENMESİ / 3

REÇEL MUHAFAZASI / 4

REÇELLERDE GÖRÜLEN BOZUKLUKLAR / 4

İNCİR REÇELİ / 5

ÇİLEK REÇELİ / 6

BÖĞÜRTLEN REÇELİ / 7

GÜL REÇELİ / 8

AYVA REÇELİ / 9

PORTAKAL REÇELİ / 10

ŞEFTALİ REÇELİ / 11

VİŞNE REÇELİ / 12

DOMATES REÇELİ / 13

KARPUZ KABUĞU REÇELİ / 14

KIZILCIK REÇELİ / 15

MÜRDÜM ERİĞİ REÇELİ / 16

GREYFURT REÇELİ / 17

PATLICAN REÇELİ / 18

ARMUT REÇELİ / 19

CEVİZ REÇELİ / 20

**REÇEL YAPIMI**

Reçel meyvelerin çeşitli şekillerde şekerle dayanıklı hale getirilmiş şeklidir. Şeker oranı fazla olduğu için uzun zaman açıkta muhafaza etmek mümkündür.

Reçel yapılacak meyveler öncelikle yıkanır. Varsa ezik ve çürükleri ayrılır. Daha sonra meyvenin cinsine göre çekirdekli veya çekirdeksiz dilimlenerek yada bütün halde reçele işlenir. **Reçel yapımı iki şekilde olur:**

**1. Katlama usulü ile reçel yapımı**

Meyveler bir gün önceden şekerle katlanarak meyve suyunun şekerce alınması esasına dayanır. Çilek, vişne, erik, şeftali reçelleri bu gruba girer.

Katlama usulü ile yapılan reçellerde bir gün önceden temiz bir kap içerisinde her meyveye göre değişik olmak üzere şeker ve meyve birer kat olarak yerleştirilir.

Ertesi gün eğer sulanma fazla olmuş ve dışarıdan su ilavesine gerek kalmamış ise doğrudan doğruya; sulanma az ise gerekli miktar su ilave edilerek kaynatılır.

Fakat şuruptaki meyveler yumuşak olduğu için kaynama sırasında delikli bir kepçe ile meyveler başka bir kaba alınır ve şurup koyulaştırılıp istenilen kıvama gelince tekrar şuruba katılarak meyvelerin dağılması önlenir.

## **2. Doğrudan kaynatarak reçel yapımı**

Bu usulde yapılan önceden meyve cinsine göre hazırlanan şurup içerisinde kaynatılarak istenilen kıvama getirilir ve ateşten alınır.

Elma, armut, ayva, kayısı, portakal ve mandalina gibi sert etli meyveler bu şekilde reçel yapımına daha uygundur.

Reçel hangi usulde yapılırsa yapılsın reçelde meyveler ezilmeden şekillerini kaybetmeden kalmalı ve şurupları parlak olmalıdır.

Reçele gerekli şeker miktarı meyvenin cinsine bağlıdır. Tatlı meyvelerde daha az, ekşi meyvelerde daha fazla şeker kullanılır. Genellikle 1 kg meyve için 1,5-2 kg şeker, meyvenin cinsine göre de 2-3 bardak su konur.

**DİKKAT** : *Reçelin kristalleşmesini önlemek için pişirme sırasında limon suyu veya limon tuzu kullanılmalıdır. Reçele limon tuzu veya limon suyu katıldıktan sonra iki dakikadan fazla kaynatılmamalıdır.*

### **REÇELİN KIVAMININ BELİRLENMESİ**

Reçelin istenilen kıvamda olup olmadığı çeşitli şekillerde belirlenebilir.

**1. Refraktometre ile:** Reçelin kuru maddesini belirleme esasına dayanan bu yöntemde refraktometre denilen alet kullanılır. Bu aletin özel yerine numune konulup kıvam tespit edilir. İstenilen dereceye gelmişse ateşten indirilir.

**2. Termometre ile:** Normal olarak şeker nisbeti %65-70 olan şuruplar 104-105°C de kaynar. Sıcaklık bu dereceyi bulunca indirilirse uygun kıvam elde edilir.

**3. Damla usulü ile:** Damla usulüyle kıvam tesbiti ise iki ayrı yolla yapılır.

**a)** Kontrol edilecek şuruptan bir miktarı alınır, tırnak üzerine veya temiz bir kaba damlatılır. Şurup

yayılmıyor ve şeklini kaybetmiyor ise reçelin kıvamı tamamdır.

b) Su dolu bir bardak içine kontrol edilecek şuruptan bir damla damlatılır. Eğer damla dağılmadan bardağın tabanına kadar inerse reçel kıvamını bulmuştur.

### **REÇEL MUHAFAZASI**

Arzu edilen kıvamdaki reçeller ateşten indirildikten sonra kavanoz veya uygun kaplarda muhafaza edilir. Reçeller kavanozlara sıcak iken doldurulur, kapakları sıkıca kapatıldıktan sonra, ters çevrilip bırakılır. Reçeller rutubetsiz ve loş yerlerde saklanmalıdır.

### **REÇELLERDE GÖRÜLEN BOZUKLUKLAR**

**Köpürme:** Reçel şeker oranı ve dolayısıyla kıvamı düşük olursa açıkta muhafaza edildiğinde köpürme olur.

**Kristalleşme:** Reçellere limon suyu veya tuzu ilave edilmediği takdirde şekerlenme de denilen kristalleşme olur.



## İNCİR REÇELİ

### Malzemeler

120 adet reçellik soyulmuş incir

1 kilo 300 gr toz şeker, 1 litre su, yarım limonun suyu

### Hazırlanması

İncirlerin ortasını kürdanla delin, soğuk su dolu bir kaseye atın. 5 dakika bekletin. İki avucunuzun arasına aldığınız birkaç incirin suyunu sıkarak süzün. tüm incirleri bu şekilde kaseden alın. İncirleri tekrar su dolu bir kaseye alın ve aynı işlemleri tekrarlayın. İncirleri su dolu bir tencere koyun ve kaynatın. Kaynadıktan sonra soğuk su akan musluğun altında önceki adımdaki gibi sularını süzdürün. Soğuk su dolu kase adımını tekrarlayın.

Tenceredeki suyu tazeleyin, incirleri tencereye alın. Bir taşım daha kaynatıp tekrar sularını süzdürün. Son kaynama sırasında şeker ve 1 litre suyu ayrı bir tencereye alın ve kaynatın. Şeker eriyince yarım limonun suyunu ekleyin. Birkaç dakika sonra incirleri ilave edin, kısık ateşte kaynamaya bırakın. Yaklaşık 1 saat reçel kıvamına gelene kadar kaynatın.

## ÇİLEK RECELİ

### Malzemeler

1 kg çilek

1 kg toz şeker (4 su bardağı)

yarım limonun suyu

### Hazırlanması

Çilekleri bir kaptan diğerine aktararak birkaç kez yıkayın. Saplarını koparıp derin bir tencereye alın ve üzerlerine 4 su bardağı toz şekeri dökün. Tencerenin kapağını kapatıp 1,5 - 2 gün bu halde bekletin. Şekerler tamamen erimiş, çilekler de bıraktıkları suyun içinde yüzüyor olmalı. Beklettikten sonra tencereye orta hararetli ateşin üzerine koyun ve reçeli yaklaşık yarım saat/45 dakika kaynatın. (olup olmadığını anlamak için bir damla reçeli porselen bir tabağa damlatın. Tabağı eğdiğinizde reçel akıyorsa olmuş demektir.)

Reçel olduktan sonra limon suyunu ekleyin ve 1-2 taşım daha kaynatın. Oluşan köpükleri kevgirle alın. Reçeli cam kavanozlara aktarıp soğutun.

## BÖĞÜRTLEN REÇELİ

### Malzemeler

5 kg böğürtlen

1 kg şeker

3 yemek kaşığı limon suyu

### Hazırlanması

Böğürtlenleri temizleyip yıkayın. Reçeli tencereye koyun ve üzerine şekeri ilave edin. En az 6 saat böyle bekletin. Tencerenin kenarlarından böğürtlen suyu gördüğünüzde bir sonraki aşamaya geçebilirsiniz. Reçeli yaklaşık 20 dk kaynatın, limon suyunu ekleyin ve 15dk daha kaynatın. Eğer güneşli bir ortadaysanız güneşte, istediğiniz yoğunluğu kazanana kadar pişirmeye/bekletmeye devam edin.

Suda kaynatılarak sterilize edilmiş kavanozlara paylaşdırıp kavanozları tekrar kaynar suya koyup 3 - 4 dk daha kaynatın. Kaynar sudan alıp soğuması için bir mutfak telinin veya iki kat yapılmış havlunun üzerine aktarıp soğutun

## GÜL REÇELİ

### Malzemeler

225 gr. reçellik gül

6 bardak toz şeker

3 bardak su

2 çorba kaşığı limon suyu

### Hazırlanması

Reçellik güllerin saplarını ayaklayıp iyice yıkayın. Sonra ince ince kıyın. Bir tencereye 3 bardak su koyarak gülleri de ilave edin.

Tencerenin ağzı açık olarak, şurup koyulaşincaya kadar kaynatın. Sık sık karıştırın. Şurup koyulaşınca, limon suyunu ilave edin. İki taşım daha kaynatın.

Reçelin kıvama geldiğini anlamak için bir kaşıkla alıp, su dolu çay bardağına damlatın. Toparlanıp camlaşıyorsa, kıvamını bulmuş demektir. Tencereyi ateşten alıp, soğutun. Kapaklı kavanozlara doldurun.

## AYVA REÇELİ

### Malzemeler

1 kg. ayva

5- 6 su bardağı şeker

1 çay kaşığı limon tuzu veya 1 limon suyu

### Hazırlanması

Ayva dilimlenip soyulur. Ortası çıkarılıp istenen biçimde doğranır. Kabuklar ve ortaları 2- 3 bardak su ile kaynatılıp suyu alınır.

Ayvalar bu su ile yumuşayıncaya kadar iyice haşlanır. (Suyu süzülmez.) Sonra şeker konup kıvama gelinceye kadar yavaş yavaş kaynatılır. Limon tuzu veya limon suyu ilave edilir ve ateşten alınır. İliyinca kavanozlara boşaltılır.

*Reçelin kıvamı şöyle anlaşılır: Bir çorba kaşığı reçel suyu tabağa konur. Biraz soğuyunca tabak sağa sola eğilir. Eğer çabuk akıyorsa reçel suludur, kaynatmağa devam edilir. Ayva reçelinin renginin pembe olması için yavaş yavaş kaynatmalıdır.*

## PORTAKAL REÇELİ

### Malzemeler

1 Kg Kalın Kabuklu Portakal

6 su bardağı Toz Şeker

3 bardak Su

2 yemek kaşığı Limon Suyu

### Hazırlanması

Bir tencereyi su ile doldurup kaynatın. Portakalları kaynayan suya atın. Hafifçe yumuşadığında portakalları tencereden alıp, kabukları ile küçük küçük doğrayın.

Ayrı bir yerde 3 su bardağı su ile şekeri kaynatın. Portakalları bu şekerli suya atın. Koyu bir kıvam aldığı anda, limon suyunu ekleyin. Bir taşım daha kaynatın. Soğuyunca, kavanozlara doldurun.



## ŞEFTALİ REÇELİ

### Malzemeler

1 kg şeftali

6 bardak toz şeker

1 adet limon suyu (ya da 1 kahve kaşığı limon tuzu)

2 bardak su

### Hazırlanması

Şeftaliler yıkanır, kabukları soyulur ve ikiye ayrılır. Su içinde bekletilir. Bir tencereye 6 bardak şeker ve 2 bardak su konarak bir kaç taşım kaynatılır.

Su içinde bekletilen şeftaliler kaynayan şurup içine atılarak kıvama gelene kadar kaynamaya bırakılır. Kıvamı anlamak için bir kaşıkla şuruptan alıp bir tabağa damlatın, eğer damlalar top top duruyorsa, kıvam tamamlanmış demektir.

Reçel kıvama ulaştıktan sonra içine 1 limonun suyunun tamamı ya da limon tuzu katılır (şekerlenmesin diye). Biraz daha kaynatılır ve soğumaya bırakılır.

## VIŞNE REÇELİ

### Malzemeler

1 kg vişne

1 kg toz şeker

1 Adet limonun suyu

### Hazırlanması

Vişne yıkanır, suyu süzülür, çekirdekleri bir tiğ yardımıyla çıkarılır. Tencereye yerleştirilir, üzerine toz şeker dökülür, bir gece bekletilir. Ertesi günü ağır ateşte kaynatılır. Reçelin kıvamı koyulaşınca limon suyu katılır, 5 dakika sonra ateşten alınır. Tencerede soğutulur, kavanozlara doldurulur.





## DOMATES REÇELİ

### Malzemeler

Domates, 7 su bardağı toz şeker

2 su bardağı su, 1 çay kaşığı limon tuzu

1 paket vanilya

10 su bardağı kireç suyu

### Hazırlanması

12 su bardağı suya yumurta büyüklüğünde sönmemiş kireç konur ve eritilir. 5 saat bekleyen kireçli suyun kireci dibine çökünce yüzündeki su alınır. Domateslerin kabuklarını soyup çekirdeklerini çıkartıp kireçli suda 3 saat bekletelim. 3 saat sonra kireçli suyun içinden çıkartılan domatesler 2-3 defa normal su ile yıkanır.

Tencereye su, şeker konulur ve koyulaşmaya kadar kaynatılır. Koyulaşan şerbete domatesler eklenir biraz kaynadıktan sonra limon tuzu ilave edilir. Koyulaşmaya kadar kaynatılır. Koyulaşan reçel ocaktan alınır ve vanilya eklenir. Soğuyunca kavanozlara doldurulur

## KARPUZ KABUĞU REÇELİ

### Malzemeler

1 kilo karpuz kabuğu

1,5 kilo toz şeker

1 paket vanilya

1 limon suyu

1 avuç sönmemiş kireç kaymağı

### Hazırlanması

Karpuz kabuklarının yeşil kısımları soyulup atılır. Kalan beyaz kısımlar baklava dilimi şeklinde kesilir ve bir gece sönmemiş kirece yatırılır. Ertesi gün bol suyla yıkanarak üç kez suyu değiştirilmek suretiyle onar dakika pişirilir.

Üzerlerine 1,5 kilo toz şeker ekilerek bir gece buzdolabında bekletilir. Ertesi gün, üzerini örtecek kadar su konup hafif ateşte koyulaşana dek kaynatılır. Kıvama gelince vanilya ve limon suyu eklenerek 15 dakika daha kaynatılır ve indirilir.

## KIZILCIK REÇELİ

### Malzemeler

1 kg kızılıık

1 kg Şeker

1/2 litre su

### Hazırlanması

Kızılıık ve su 5 dk kaynatılır. Daha sonra Şekeri katılır. Kıvam alıncaya kadar kaynatılır ve sonra kuru ve temiz bir kavanoza boşaltılır. Serin yerde muhafaza edilir.



## MÜRDÜM ERIĞİ REÇELİ

### Malzemeler

1 Kg Mürdüm eriği

750 g Şeker

1/2 limon suyu

### Hazırlanması

Erikleri yıkayıp, çekirdeklerinden ayırıp, ufak ufak doğrayın. Her 1 kg için 750 gr şeker üstüne gezdirip bir gece bekletin. Suyunu salmış erikleri bir derin tencereye geçirip, limon suyunu da ilave edip, 7-8 saat en hafif derecedeki ateşte yavaş yavaş arada bir karıştırarak kaynatın. 7- 8 saat sonra reçel koyu bir kıvama gelmiş ve rengi tamamen koyulaşmış olacak. Birer reçel kavanozuna geçirip ağızlarını kapatıp kaldırın.



## GREYFURT REÇELİ

### Malzemeler

3 adet portakal

2.5 kg toz şeker

7 su bardağı su

1 adet greyfrut

2 adet limon

### Hazırlanması

Meyvelerin kabuklarını temizleyin, meyveleri küçük küçük doğrayın. Su ilave edip 24 saat bekletin. Sonra hafif pişirip, yirmi dört saat daha bekletin. Şekeri katıp kaynatın (çok koyu olması gerekmez, soğuyunca da koyulacaktır ).



## PATLICAN REÇELİ

### Malzemeler

6-7 küçük patlıcan

2 su bardağı şeker 1 su bardağı su

8-10 tane karanfil, 1 tatlı kaşığı limon suyu

### Hazırlanması

Patlıcanların sapı kesilir ve sap kısmında şapka kalacak şekilde yaprakları kesilerek tamamen soyulur ve soğuk su dolu bir kaba konur. Başka bir tencerede su kaynatılır ve patlıcanlar içine atılarak yumuşayınca kadar haşlanır. Haşlanan patlıcanlar kaynar sudan alınarak soğuk su dolu bir kaba alınır. Bu arada şerbet hazırlanır. Su ve şeker karanfil de eklenerek kaynatılır.

Soğuk sudan çıkartılan patlıcanların kağıt havlu ile fazla suyu alınır ( hafifçe üzerine bastırarak fazla suyu bırakması sağlanır) ve şerbete atılır.

Şerbet reçel kıvamına gelinceye kadar pişirilir. Limon suyu eklenip bir taşım daha kaynatıldıktan sonra ocak kapatılır ve reçel soğumaya bırakılır.

## ARMUT REÇELİ

### Malzemeler

1 kg armut

1 kg şeker

500-750 gr su

1 limon suyu veya 1 gr limon tuzu

### Hazırlanması

Armutlar iyice yıkanır, kabukları soyulur, 4 veya 6 ya bölünerek dilimlenir. Çekirdek evleri çıkarılır. 1 kg armut için 600 gram yani 3 bardak su kaynatılır.

Temizlenen armutlar kepçe ile çıkarılır, haşlama suyu ölçülür veya tartılır. 750 gr veya 3.5 bardak suya 1 kg. şeker ilave edilerek kaynatılıp şurup yapılır.

Armutlar bu şurup içine konarak kıvamını buluncaya kadar kaynatılır. Pişirmenin sonuna doğru limon suyu veya limon tuzu konur. 1-2 dakika kaynatılarak ocaktan indirilir ve sıcak temiz kuru kaplara doldurulur.

Armut reçeli en iyi olarak kokulu orta olgunluktaki armutlardan yapılır.

## CEVİZ REÇELİ

### Malzemeler

50 adet ceviz (yeşil küçük)

1 kg tozşeker

3 bardak su

1,5 limon suyu

1 tutam karanfil

Kireç suyu

### Hazırlanması

Cevizler normal cevizin yarısı kadarken yeşil olarak ağaçtan toplayınız. Her gün suyunu değiştirerek su içinde sekiz gün bekletiniz. Cevizleri 1 saat kireçli suda bırakınız. Bol suda çalkalanmış cevizleri iki kere suyunu değiştirerek yumuşayana kadar kaynatınız.

Üç bardak su ile şekeri kaynatınız, İyice süzölmüş cevizleri iğne ile ara ara deliniz ve bir kısmına karanfil batırınız, Cevizleri kaynayan şuruba ilâve ediniz.

Reçel koyulaşınca 1,5 limon suyu ilâve ediniz, 8-10 dakika daha kaynattıktan sonra ateşten alınız