ELMA REÇELİ

Reçellik elmalar sert, kokulu, kırmızı, biraz da ekşi olmalıdır. Ferik elması reçele iyi gelir. Küçük elmalar bütün olarak reçel yapılır, büyükler doğranır. Elmaları soyduktan sonra çekirdeklerini ince bir bıçakla oyun, 6 bardak suda yumuşayıncaya kadar kaynatıp suyu süzün. Kalan suyun 5 bardağına2 kilo şeker koyup kaynatın, sonra elmaları katın, ateşten almadan 1 limonun suyunu katın.



Fotoğraf "Domates Perisi" tarafından gönderildi. 27.10.2021

© lezzetler.com tarif no:15898 • adı:Elma Reçeli • gönderen:Zerdali • indirme tarihi:19.03.2024 - 13:31