ELMA REÇELİ

1 kg. sert eksi elma
5 su bardağı toz seker
2 su bardağı su
1 limonun suyu

Elmaları soyup çekirdeklerini çıkarın. İstediğiniz irilikte parçalara ayırıp su dolu bir kap içerisinde bekletin. Bir tencereye şekeri ve suyu koyup kaynatın. Şurup kıvamına gelince içerisine elmaları atın ve reçel kıvamına gelinceye kadar kaynatın. Ocaktan almadan evvel limon suyunu katıp bir taşım kaynatın. Soğuduktan sonra kavanozlara döküp kapaklarını sıkıca kapatın.

ML® Düdüklüde Elma Marmeladı için tıklayın

© lezzetler.com tarif no:23200 • adı:Elma Reçeli • gönderen:aylinakışık • indirme tarihi:19.03.2024 - 04:00