ELMA REÇELİ

1,5 kg iyi cins elma
6 bardak toz şeker
4 bardak su
2 çorba kaşığı limon
2 kahve kaşığı vanilya tozu

Önce elmaların kabukları soyulur, ortalarından ikiye bölünür, çekirdekleri çıkarılır, sert kısımları bıçakla kesilir ve hemen, içinde su bulunan tencereye atılır. Sonra, başka bir tencere alınır, içine su ve toz şeker konulduktan sonra ateşe oturtulur ve bir yandan da karıştırılır.
Şeker iyice eridikten sonra 5 dakika daha kaynatılır ve buna su içinde bulunan elmalar atılır. Elmalar yumuşayıncaya kadar kaynatılır, sonra buna limon suyu ve vanilya tozu ilâve edilir ve bir taşım daha kaynatılır. Tencere ateşten indirilir ve iyice soğuduktan sonra kavanozlara konularak kapakları kapatılır. Gerektikçe kullanılır.

© lezzetler.com tarif no:40152 • adı:Elma Reçeli • gönderen:yaver • indirme tarihi:19.03.2024 - 05:08