ELMA REÇELİ

Türk Kadınının Tatlı Kitabı
Türkiye Şeker Fabrikaları Genel Müdürlüğü 1966

1.1/2 kg Elma
5 bardak Su
2 kg Şeker (8 bardak)
3/4 fincan Limon suyu

İçinde; 2 kg şeker (8 bardak) bulunan bir tencereye 5 bardak su koyduktan sonra bunu, orta ısıdaki ateşte bir taraftan karıştırmak suretiyle yoğun bir şurup yapınız.
Bilâhare; yapmış olduğunuz bu şuruba: her birinin kabukları ayıklanmış, ortalarından ikiye bölünmüş çekirdekleri çıkartılmış 2 kg Elma ilâve ettikten sonra çok yoğun bir hâl alıncaya kadar kaynatınız.
Reçel kaynayıp da arzu edilen duruma gelince buna 3/4 fincan limon suyu ilâve ettikten sonra 3 - 4 dakika daha kaynatınız ve bilâhare soğumaya bırakınız.
Soğuyunca da gerekli kaplara kovarak servis yapınız.



Fotoğraf "Domates Perisi" tarafından gönderildi. 27.10.2021

© lezzetler.com tarif no:59145 • adı:Elma Reçeli • gönderen:reyon • indirme tarihi:19.03.2024 - 14:55