



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ELMA REÇELİ

1 kg. elma
2 kg. şeker
1 limon
1,5 gr. limon tuzu

Reçel yapacağımız elmalar kırmızı renkli, sert dokulu kokulu ve biraz ekşi olmalıdır. Elmaları yıkayınız, kabuklarını soyunuz sonra da çekirdek ve çekirdek yuvalarını çıkarınız. Büyüklüğüne göre 8-12 parçaya bölünüz. Kaynamakta olan su içinde haşlayınız. Haşlanan elmaları delikli kepçe ile alınız. Reçele koyacağınız bir kilo veya beş bardak su alınız. Sıcak olan bu suya 2 kilo şeker karıştırınız. Şekerin köpüğünü alınız. Kaynayan şurup içine daha önce tartmış olduğunuz bir kilo elmayı atınız. İstenen kıvama gelinceye kadar pişiriniz. Pişirme sırasında meydana gelen köpükler tekrar alınız. Pişmenin sonuna doğru bir limon veya 1,5 gr. limon tuzu ilâve ederek 1 veya 2 dakika daha kaynattıktan sonra ateşten indiriniz. Kaplara koyunuz, yalnız kapların ağzında hiç boşluk bırakılmamalıdır. Reçel soğuduktan sonra kavanozların ağzına eritilmiş parafin dökerek sıkıca kapatınız.