



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

AHUDUDULU ÇİLEK MARMELADI

<https://www.droetker.com.tr>

Reçel:

300 g ahududu

700 g çilek

1 kg toz şeker

1 poşet Dr. Oetker Reçelyap

Ahududu ve çilekleri püre haline getirin.

Püre halindeki meyveleri bir tencereye alın. Ayrı bir tabağa şekerden 4 yemek kaşığı alıp üzerine Reçelyap poşetini boşaltın ve iyice karıştırın. Bu karışımı da meyvelerin üzerine döküp yüksek ateşte sürekli karıştırarak pişirmeye başlayın. Kaynamaya başladığında 2 dakika daha kaynatın. Sonra kalan şekeri ekleyin ve karıştırarak pişirmeye devam edin. Tencerenin her yerinde kaynama başladığında ocağı kısın ve 3 dakika daha arada karıştırarak pişirin.

Süre sonunda tencereyi ocaktan alın ve arada karıştırarak 5-10 dakika soğutun. Marmeladı metal kapaklı kavanozlara doldurun, kapaklarını sıkıca kapatıp ters çevirin ve soğuyuncaya kadar bu şekilde bekletin.

