



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ANANASLI KAVUNLU JEL

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

3 ay bardağı ananas suyu (katı meyve sıkacağında sıkılmış)
7 ay bardağı kavun suyu (katı meyve sıkacağı ile sıkılmış)
2 yemek kaşığı limon suyu
1 poşet Dr. Oetker Reelyap
1 kg toz şeker

Ananas, kavun ve limon sularını bir tencereye alın.

Ayrı bir tabağa şekerden 4 yemek kaşığı alıp zerine Reelyap poşetini boşaltın ve iyice karıştırın. Bu karışımı meyve sularının üzerine dökün, 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 kaynatın. Süre sonunda tencereyi ocaktan alıp arada karıştırarak 5-10 dakika soğutun.

Jeli metal kapaklı kavanozlara doldurun. Ağızlarını sıkıca kapatıp kavanozları ters çevirin ve soğuyuncaya kadar bu şekilde bekletin.

