



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇAM FISTIKLI REÇEL

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

1 kg ayıklanmış elma
2,5 çay bardağı su
1 poşet Dr. Oetker Reçelyap
1 kg toz şeker
1,5 çay bardağı çekirdeksiz kuru üzüm
1 - 1,5 çay kaşığı toz tarçın
1 çay bardağı çam fıstığı

Elmaları küp şeklinde doğrayın.

Elmaları bir tencereye koyun ve üzerine 2,5 çay bardağı suyu ekleyin. Ayrı bir tabağa şekerden 4 yemek kaşığı alıp üzerine Reçelyap poşetini boşaltın ve iyice karıştırın. Bu karışımı da elmaların üzerine döküp yüksek ateşte sürekli karıştırarak pişirmeye başlayın. Kaynamaya başladığında 2 dakika daha kaynatın. Sonra kalan şekeri, kuru üzümleri ve tarçını ekleyin ve karıştırarak pişirmeye devam edin. Tencerenin her yerinde kaynama başladığında ocağı kısın ve 3 dakika daha kaynatın. Süre sonunda tencereyi ocağın altından alıp arada karıştırarak 5-10 dakika soğutun.

Reçeli metal kapaklı kavanozlara doldurun. Ağızlarını sıkıca kapatıp kavanozları ters çevirin. Meyvelerin eşit dağılımı için, soğuyuncaya kadar kavanozları yarım saat ara ile alt üst çevirin.

Çam fıstıklarını kısık ateşte hafifi pembeleşinceye kadar kavurun. Servis sırasında reçele çam fıstığı ekleyip karıştırın.

