



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİKOLATALI REÇEL

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

500 g ayıklanmış armut
500 g ayıklanmış portakal
1 portakal kabuğu rendesi
1 poşet Dr. Oetker Reçelyap
1 kg toz şeker
1 paket Dr. Oetker Bitter Çikolata Parçaları

Armutları küp şeklinde doğrayın. Portakalı püre haline getirin.

Meyveleri ve portakal kabuğu rendesini bir tencereye koyun. 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. Kaynama başladığında 2 dakika daha kaynatın. Sonra kalan şekeri ekleyin, karıştırarak pişirmeye devam edin. Tencerenin her yerinde kaynama başladığında ocağı kısın ve 3 dakika daha kaynatın. Tencereyi ocaktan 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.

Servis sırasında reçele çikolata parçalarını ekleyin ve karıştırın.

