



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DAMLA SAKIZLI BADEMLİ REÇEL

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

1,5 su bardağı badem
800 g küp şeklinde doğranmış kırmızı elma
1 çay bardağı su
1 kg toz şeker
1 poşet Dr. Oetker Reçelyap
1 poşet Dr. Oetker Damla Sakızlı Şekerli Vanilin

Bademleri sıcak suda 20 dakika bekletip suyunu süzün. Kabuklarını soyun ve bıçak yardımı ile ortadan ikiye kesin.

Badem, elma ve suyu bir tencereye alın. Ayrı bir tabağa şekerden 4 yemek kaşığı alıp üzerine Reçelyap poşetini boşaltın ve iyice karıştırın. Bu karışımı da tencereye 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, şekerli vanilini ilave edin ve 3 dakika daha arada karıştırarak pişirin.

Süre sonunda tencereyi ocaktan alın ve arada karıştırarak 5-10 dakika soğutun. Reçeli metal kapaklı kavanozlara doldurun, kapaklarını sıkıca kapatın ve ters çevirin. Tanelerin eşit dağılımı için, soğuyuncaya kadar kavanozları yarım saat ara ile alt üst çevirin.

