



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ELMA REÇELİ

Necip Usta

1 kg. elma, (net rendelenmiş olarak)

1 kg. şeker

200 gr. su

100 gr. glikoz

3 gr. limon tuzu (1 çay kaşığı)

Elmaların kabuklarını soyunuz. Rendenin kalın tarafından rendeleyiniz. Şekerin yarısını orta ateşe koyup üzerine suyu ilâve edip bir kevgirle karıştırarak şekeri bir kere kaynatıp elmayı ilâve ediniz. 2 dakika kaynadıktan sonra şekerin kalanını ilâve edip bir kere hafifçe karıştırıp kaynatınız. Limon tuzunu ilâve edip kıvamına getirip ateşten alınız. Glikozunu ilâve edip yarı sıcaklığını kaybedince kavanozlara doldurup, ağzlarını kapatıp muhafaza ediniz.

Not: En iyi elma reçeli golden denen sarı elmadan yapılır.