



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

ELMA REÇELİ

2+1/2 kg yeşil yada sarı elma
2+1/2 su bardağı su
2+1/2 kg (10+1/2 su bardağı toz şeker
3 limonun kabuğu (rendelenmiş)
3 limonun suyu

Elmaları yıkayıp göbeklerini çıkarınız. Kabuklarını soyduktan sonra, kalınca dilimleyip bir kenara koyunuz. Büyükçe bir tencereye suyu ve 1 kg (4 su bardağı) toz şekeri koyup harlı ateşte kaynattıktan sonra, ateşi orta sıcaklığa getirip elmaları ekleyiniz. 3-4 dakika kaynattıktan sonra, kalan 1,5 kg (6 su bardağı) şekeri ekleyiniz. Bir taşım kaynatıp, limon rendesi ve limon suyunu koyunuz. 30 dakika reçel kıvamını tutturuncaya kadar, kaynatınız. (Reçelin kıvamına geldiğini anlamak için bir kaşık batırarak dikine çıkarınız. Reçel kaşığının ucunda toplanıp tane halinde akıyorsa reçel kıvamına gelmiş demektir.) Tencereyi ateşten alıp reçelin üstündeki köpükleri bir kaşıkla toplayıp atınız.

Reçel biraz soğuyunca temiz cam kavanozlara, üstünde 1-2 cm boşluk kalacak biçimde boşaltıp, kavanozları ılık suda ıslatılmış bir bezle iyice siliniz. Kavanozların ağzını selefondan kağıdıyla örtüp bir lastik bandla kağıtları tutturunuz. Reçelinizi soğuttuktan sonra, dilediğiniz zaman kullanmak üzere saklayınız.
