



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ELMALI ARMUTLU JEL

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

500 ml elma suyu (katı meyve sıkacağı ile sıkılmış)
500 ml armut suyu (katı meyve sıkacağı ile sıkılmış)
2 yemek kaşığı limon suyu
1 poşet Dr. Oetker Reçelyap
1 kg toz şeker

Elma suyu, armut suyu ve limon suyunu bir tencereye alın. Ayrı bir tabağa şekerden 4 yemek kaşığı alıp üzerine Reçelyap poşetini boşaltın ve iyice karıştırın. Bu karışımı meyve sularının üzerine dökün, 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 ve 3 dakika daha kaynatın. Süre sonunda tencereyi ocaktan alın ve arada karıştırarak 5-10 dakika soğutun.

Jeli metal kapaklı kavanozlara doldurun, kapaklarını sıkıca kapatıp ters çevirin ve soğuyuncaya kadar bu şekilde bekletin.

