FRENK ÜZÜMÜ PELTESİ (ALMAN)

4 kavanoz
Malzeme
1 kilo kırmızı frenk üzümü,
500 g siyah frenk üzümü,
1/2 litre su,
10 g limon tuzu,
gerektiği kadar pratik reçel şekeri.

1. Frenk üzümlerini saplarını çıkartmadan sadece yapraklarını koparın. Meyveleri yıkayarak süzülmeye bırakın. Suyu süzüldükten sonra meyveleri büyük bir tencereye atın, suyu ilave edin.
2. Frenk üzümlerini orta ateşte yaklaşık 20 dakika kaynamaya bırakın, ara sıra bir tahta kaşık ile karıştırın. Püreyi, temiz tülbent kaplı bir süzgecin içine dökün. 1 saat boyunca suyunu damlatın.
3. 1 litre su toplandıktan sonra (az geldiği takdirde su ile tamamlayabilirsiniz), limon tuzunu ve şekeri ilave edin. Hepsini büyük bir tencereye dökerek kaynamaya bırakın. Kaynadıktan sonra pelteyi derhal kavanozlara doldurun, kapakları kapatın.

© lezzetler.com tarif no:20764 • adı:FRENK ÜZÜMÜ PELTESİ (Alman) • gönderen:tını • indirme tarihi:29.03.2024 - 07:51