



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GURME REÇEL

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

- 1,5 su bardağı taze sıkılmış portakal suyu
- 1 su bardağı havuç suyu (katı meyve sıkacağı ile sıkılmış)
- 500 g küp şeklinde doğranmış yeşil elma
- 1 poşet Dr. Oetker Reçelyap
- 1 kg toz şeker
- 1 poşet Dr. Oetker Şekerli Vanilin

Hazırladığınız meyve sularını bir tencereye alın. Üzerine küp şeklinde doğranmış elmaları ilave edin. Ayrı bir tabağa şekerden 4 yemek kaşığı alıp üzerine Reçelyap poşetini boşaltın ve iyice karıştırın. Bu karışımı meyvelerin üzerine dökün, yüksek ateşte sürekli karıştırarak pişirmeye başlayın. Kaynamaya başladığında 2 dakika daha kaynatın. Sonra kalan şekeri ve şekerli vanilini ekleyin, 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. Reçeli metal kapaklı kavanozlara doldurun. Ağızlarını sıkıca kapatıp kavanozları ters çevirin. Meyvelerin eşit dağılımı için, soğuyuncaya kadar kavanozları yarım saat ara ile alt üst çevirin.

