



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KARADUT REÇELİ

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

1 kg karadut
2 yemek kaşığı su
1 poşet Dr. Oetker Reçelyap
1 kg toz şeker

Karadutları bir tencereye alın ve üzerine suyu ilave edin.

Ayrı bir tabağa şekerden 4 yemek kaşığı alıp üzerine Reçelyap poşetini boşaltın ve iyice karıştırın. Bu karışımı meyvelerin üzerine döküp yüksek ateşte sürekli karıştırarak pişirmeye başlayın. Kaynama başladığında 2 dakika daha kaynatın. Sonra kalan şekeri ekleyin, karıştırarak pişirmeye devam edin. Tencerenin her yerinde kaynama başladığında ateşi kısın ve 3 dakika daha kaynatın. Tencereyi ocaktan alıp arada karıştırarak 5-10 dakika soğutun.

Reçeli metal kapaklı kavanozlara doldurun ve ters çevirin. Meyvelerin eşit dağılımı için, soğuyuncaya kadar, kavanozları yarım saat ara ile alt üst çevirin.

