



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KARIŞIK ERİK REÇELİ

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

600 g İtalyan eriği (ayıklanmış ve küp şeklinde doğranmış)

400 g ayıklanmış mürdüm eriği (küp şeklinde doğranmış)

1 poşet Dr. Oetker Reçelyap

1 kg toz şeker

Erikleri bir tencereye alın. Ayrı bir tabağa şekerden 4 yemek kaşığı alıp üzerine 1 poşet reçelyap'ı dökün ve iyice karıştırın. Bu karışımı da meyvelerin üzerine döküp yüksek ateşte sürekli karıştırarak pişirmeye başlayın. Tencerenin kenarlarında kaynama başladığında 2 dakika kaynatın ve kalan şekeri ekleyin. Karıştırmaya devam ederek tencerenin her yerinde kaynama başladığında 3 dakika daha kaynatın. Ocaktan alıp dallarından ayıkladığınız nane yapraklarını ilave edin. Arada karıştırarak 5-10 dakika soğutun. Metal kapaklı cam kavanozlara doldurun ve ağızlarını sıkıca kapatıp kavanozları ters çevirin. Meyvelerin eşit dağılımı için, soğuyuncaya kadar kavanozları yarım saat ara ile alt üst çevirin.

