



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KUŞBURNU ELMA REÇELİ

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

2 - 3 adet kuşburnu poşet çay  
2 su bardağı su  
600 g küp şeklinde doğranmış elma  
1 poşet Dr. Oetker Reçelyap  
1 kg toz şeker

Poşet çayları bir kaba alın. 2 su bardağı suyu kaynatıp poşetlerin üzerine dökün, 10-15 dakika bekletin ve poşetleri çıkarın.

Hazırladığınız kuşburnu çayını ve elmaları bir tencereye alın. Ayrı bir tabağa şekerden 4 yemek kaşığı alıp üzerine Reçelyap poşetini boşaltın ve iyice karıştırın. Bu karışımı elmaların 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.

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.

