



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

LİMONLU ELMA JELİ

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

1000 ml elma suyu (katı meyve sıkacağı ile sıkılmış)
2 limon kabuğu rendesi (sarı veya yeşil)
1 poşet Dr. Oetker Reçelyap
1 kg toz şeker

Elma suyu ve limon kabuğu rendesini bir tencereye alın. Ayrı bir tabağa şekerden 4 yemek kaşığı alıp üzerine Reçelyap poşetini boşaltın ve iyice karıştırın. Bu karışımı elma suyunun 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.

Jeli metal kapaklı kavanozlara doldurun, kapaklarını sıkıca kapatın ve ters çevirin. Limon kabuklarının eşit dağılımı için, soğuyuncaya kadar kavanozları yarım saat ara ile alt üst çevirin.

