



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MAYHOŞ MANGO BİBER JÖLESİ (ALMANYA)

0.25 litrelik 3 kavanoz için yeterli MALZEME

1 mango (yaklaşık 500 g),

75 g kırmızı biber,

200 ml meyve sirkesi,

2 tatlı kaşığı tuz,

200 g mango şurubu,

300 g pratik reçel şekeri.

1. Mango'yu soyun, çekirdeğini çıkartın. Biberleri yıkadıktan sonra uzunlamasına yarın, çekirdeklerini çıkartın, saplarını kesin. Biberleri mango ve sirke ile mikserde püre haline getirin.

2. Püreyi bir tencereye koyun ve orta ateşte 10 dakika kaynatın, arada bir karıştırın. Püreyi bir tülbentten geçirip daha büyük bir tencereye alın.

3. Tenceredeki sıvıya tuz ve şurup katın, bir taşım kaynatın, şekeri ilave edin ve 3 dakika daha kaynatın.

4. Jöleyi sıcak sıcak kavanozlara döktükten hemen sonra kapakları kapatın.