



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MUZ DİLİMLİ GREYFURT MARMELADI

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

500 g kırmızı greyfurt (kabuğu soyulmuş ve zarlari ayıklanmış)
400 g muz (yarım ay şeklinde doğranmış)
1 çay bardağı taze sıkılmış portakal suyu
1 yemek kaşığı limon suyu
1 poşet Dr. Oetker Reçelyap
1 kg toz şeker

Greyfurt, muz, portakal suyu ve limon suyunu bir tencereye alın.

Ayrı bir tabağa şekerden 4 yemek kaşığı alıp üzerine Reçelyap poşetini boşaltın ve iyice karıştırın. Bu karışımı meyvelerin 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 ocağın ters çevirin. Meyvelerin eşit dağılımı için, soğuyuncaya kadar kavanozları yarım saat ara ile alt üst çevirin.

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.

