



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

NANELİ ELMA ARMUT REÇELİ

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

500 g ayıklanmış armut
500 g ayıklanmış elma
2 limon kabuğu rendesi
1 çay bardağı su
1 poşet Dr. Oetker Reçelyap
1 kg toz şeker
3 dal taze nane

Elma ve armutları küçük küpler şeklinde doğrayın. Limon kabuğu rendeleri ile birlikte bir tencereye koyun. Üzerine 1 çay bardağı suyu ilave edin.

Ayrı bir tabağa şekerden 4 yemek kaşığı alıp üzerine Reçelyap poşetini boşaltın ve iyice karıştırın. Bu karışımı da meyvelerin üzerine döküp yüksek ateşte sürekli karıştırarak pişirmeye başlayın. Kaynama başladığında 2 dakika daha kaynatın. Sonra kalan şekeri ekleyin, karıştırarak pişirmeye devam edin. Tencerenin her yerinde kaynama başladığında ocağı kısın ve 3 dakika daha kaynatın. Tencereyi ocaktan alıp dallarından ayıkladığınız nane yapraklarını ilave edin. 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.

