NAR REÇELİ

3,5 su bardağı taze sıkılmış nar suyu
1 su bardağı ayıklanmış nar
3 su bardağı şeker (600 gr)
1 adet limonun suyu

1. Ufak bir tabağı soğuması için buzluğa koyun (sonradan olup olmadığını test ederken ihtiyacınız olacak).
2. Bir adet narı kenara ayırıp diğer narların suyunu sıkın.
3. Kenara ayırdığınız narın tanelerini ayıklayın ve bir kasede bekletin.
4. Büyük boy bir tencerede nar suyunu ve şekeri karıştırın ve kaynama noktasına getirin.
5. Ardından altını biraz kısıp, orta ateşte pişirmeye devam edin.
6. Üzerinde biriken köpüğü bir kaseye alın.
7. Yaklaşık yarım saat sonra ayıklanmış nar tanelerini ekleyip pişirmeye devam edin.
8. 20 dakika sonra 1 limonun suyunu ekleyip 10 dakika daha pişirin (toplam pişirme süresi 1 saattir). Reçelin kıvamının tutup tutmadığını anlamak için, buzluğa koyduğunuz tabağın üzerine biraz reçel damlatın. Çok az bekledikten sonra tabağı eğin. Eğer reçel su gibi akıyorsa pişirmeye devam edin. Yapışkan bir kıvam alıp akışkanlığını kaybettiyse reçel olmuş demektir. Reçelin renginin çok fazla kararmasına izin vermeyin. Soğudukça da biraz katılaşacaktır.
9. Sterilize ettiğiniz reçel kavanozlarına aktarıp kapaklarını kapatın ve ters çevirip kavanozun içindeki havanın tamamıyla dışarı çıktığına emin olduktan sonra güneş görmeyen serin bir yerde muhafaza edin.

Fotoğraf "gül" tarafından gönderildi. 06.02.2023

© lezzetler.com tarif no:104280 • adı:Nar Reçeli • gönderen:AyGölgesi • indirme tarihi:20.04.2024 - 19:23