



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PORTAKAL HAVUÇ JELİ

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

2,5 su bardağı taze sıkılmış portakal suyu
1,5 su bardağı havuç suyu (katı meyve sıkacağı ile sıkılmış)
1,5 çay bardağı limon suyu
1 poşet Dr. Oetker Reçelyap
1 kg toz şeker

Hazırladığınız meyve sularını bir tencereye alın.

Ayrı bir tabağa şekerden 4 yemek kaşığı alıp üzerine Reçelyap poşetini boşaltın ve iyice karıştırın. Bu karışımı meyve sularının 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 kapatıp ters çevirin ve soğuyuncaya kadar bu şekilde bekletin.

