



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PORTAKALLI MANGO REÇELİ

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

2 adet mango (400 g)
600 g portakal (küp şeklinde doğranmış)
100 g greyfurt (küp şeklinde doğranmış)
1 poşet Dr. Oetker Reçelyap
1 kg toz şeker

Mangonun kabuklarını soyup çekirdekli kısmını ayıklayın ve küp şeklinde doğrayın. Portakal ve greyfurtla birlikte bir tencereye alın. Ayrı bir tabağa şekerden 4 yemek kaşığı alıp üzerine 1 poşet reçelyap'ı dökün ve iyice karıştırın. Bu karışımı da meyvelerin üzerine döküp yüksek ateşte sürekli karıştırarak pişirmeye başlayın. Tencerenin kenarlarından kaynama başladığında 2 dakika kaynatın ve kalan şekeri ekleyin. Karıştırmaya devam ederek tencerenin her yerinde kaynama başladığında 3 dakika daha kaynatın.. Ocaktan alıp arada karıştırarak 5-10 dakika soğutun ve metal kapaklı cam kavanozlara doldurun. Ağızlarını sıkıca kapatıp kavanozları ters çevirin. Meyvelerin eşit dağılımı için, soğuyuncaya kadar kavanozları yarım saat ara ile alt üst çevirin.

