



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TARÇINLI ARMUT REÇELİ

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

1,1 kg deveci armudu
3 adet kabuk tarçın
1,5 su bardağı su
1 kg toz şeker
1 poşet Dr. Oetker Reçelyap

Armutların kabuklarını soyup çekirdekli kısımlarını ayıklayın ve iri dilimleyin.

Dilimlediğiniz armutları, kabuk tarçınlar ve suyu bir tencereye alın. 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. 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 arada karıştırarak pişirin.

Süre sonunda tencereyi ocaktan alın ve arada karıştırarak 5-10 dakika soğutun. Reçeli metal kapaklı kavanozlara doldurun, kapaklarını sıkıca kapatın ve ters çevirin. Tanelerin eşit dağılımı için, soğuyuncaya kadar kavanozları yarım saat ara ile alt üst çevirin.

