



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZENCEFİLLİ PANCARLI YER ELMASI REÇELİ

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

300 g kırmızı pancar (ayıklanmış ve rendelenmiş)
3 çay bardağı su
700 g yer elması (ayıklanmış ve küp şeklinde doğranmış)
2 yemek kaşığı rendelenmiş taze zencefil
1 poşet Dr. Oetker Reçelyap
1 kg toz şeker

Pancar rendesini su ile kısık ateşte 5 dakika kaynatın. Sürenin sonunda yer elmaları ve zencefili ekleyin. Ayrı bir tabağa şekerden 4 yemek kaşığı alıp üzerine 1 poşet Reçelyap'ı dökün ve iyice karıştırın. Bu karışımı da tencereye döküp yüksek ateşte sürekli karıştırarak pişirmeye devam edin. Tencerenin kenarlarında kaynamaya 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.

