

Reçel Takvimi

	Ocak	Şubat	Mart	Nisan	Mayıs	Haziran	Temmuz	Ağustos	Eylül	Ekim	Kasım	Aralık
Ahududu	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Kayısı	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Elma	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Armut	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Çilek	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Dag Çileği	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Portakal	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Şeftali	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Ayva	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Vişne	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Kiraz	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Erik	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Üzüm	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Mandalina	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>

Meyvelerin reçel yapmaya en elverişli olduğu dönemler



İşin özü kalitedir.

Alıyorum, çünkü:

Reçelyap'ıyorum.



Tarif Serisi No.3



İşin özü kalitedir.

Alıyorum, çünkü:

Lezzetli reçeller için...

Taze meyveleri saklamak, korumak, muhteşem lezzetlere dönüştürmek, bazen kışa ve bazen de yaza hazırlamak için reçel yapmak istersiniz...

Bu reçelleri keyifle tüketmek ve yine bu reçelleri kendi yarattığınız değişik tariflerde kullanmak sizin elinizdedir. Sevdiğiniz meyveleri reçele dönüştürürken hiçbirşey eksik olmamalıdır. En iyi meyveleri doğru tarifler ve en iyi malzemeler ile bir araya getirdiğinizde yepyeni, harika tatlar keşfedebilirsiniz. Bu yüzden Dr. Oetker Deneme Mutfağı'nın tarif geliştiren profesyonelleri sizler için yeni karışımlar, yeni tatlar geliştiriyor ve onları itina ile denetliyorlar.

Dr. Oetker Deneme Mutfağı'nın profesyonelleri bu yeni tarifleri, karışımları denerken en büyük yardımı Reçelyap ürününden alıyorlar. Çünkü Reçelyap ürünü garantili, pratik, ideal kıvamlı ve farklı reçeller yapmanın vazgeçilmez yardımcısı!

Bu kitapçıkta Reçelyap kullanarak sizler için farklı lezzetler yarattık. İstedik ki özenle hazırlanan bu tarifleri hem reçel hem de tatlı olarak tüketin...

Yıllardır bildiğiniz klasik reçel tariflerinin yerine farklı meyveleri birbiri ile buluşturup farklılık yaratmanızı umuyor, ve bu keyfi sevdiğinizle paylaşmanızı diliyoruz.

 **Tarif, Öneri ve Bilgiler**
Dr. Oetker Deneme Mutfağı
Telefon: 0 800/415 98 04
www.droetker.com.tr 



Kış meyveleri kavanoza girmek ister...

...Tabii ki Dr. Oetker'in eşsiz tarifleriyle.

Kışa Veda

Malzemeler:

400 g kabuğu ayıklanmış greyfurt
200 g çilek
200 g kabuğu ayıklanmış portakal
200 g ananas
1 poşet Dr. Oetker Reçelyap
1 kg toz şeker

Hazırlanışı:

Greyfurtların zarlarını ayıklayıp çileklerle birlikte mutfak robotunda püre haline getirin. Portakalları ve ananasları küp küp doğrayıp bütün meyveleri bir tencereye koyun. Aynı bir tabağa şekerden 4 yemek kaşığı alıp üzerine Reçelyap'ı ekleyin ve iyice karıştırın. Bu karışımı meyvelere ilave edip yüksek ateşte sürekli karıştırarak pişirmeye başlayın. Tencerenin kenarlarında 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 tamamen soğuyuncaya kadar (30-40 dakika ara ile) kavanozların ters-yüz çevirme işlemini tekrarlayın.



Naneli Elma Reçeli

Malzemeler:

500 g kabuğu ve çekirdekleri ayıklanmış armut
500 g kabuğu ve çekirdekleri ayıklanmış elma
2 limon kabuğu rendesi
1 çay bardağı su
1 poşet Dr. Oetker Reçelyap
1 kg toz şeker
3 dal taze nane

Hazırlanışı:

Elma ve armutları küçük küpler halinde doğrayın. Limon kabuğu rendeleri ile birlikte bir tencereye koyun. Üzerine 1 çay bardağı suyu ilave edin. Aynı bir tabağa şekerden 4 yemek kaşığı alıp üzerine Reçelyap'ı ekleyin ve iyice karıştırın. Bu karışımı da meyvelere ilave edip yüksek ateşte sürekli karıştırarak pişirmeye başlayın. Tencerenin kenarlarında kaynama başladığında **2 dakika** kaynatın ve kalan şekeri ekleyin. Karıştırmaya devam ederek tencerenin her yerinde kaynama başladığında **3 dakika** daha kaynatın. Ocaktan alıp dallarından ayıkladığınız nane yapraklarını ilave edin. Arada karıştırarak 5-10 dakika soğutun ve metal kapaklı cam kavanozlara doldurun. Ağızlarını sıkıca kapatıp kavanozları ters çevirin. Meyvelerin eşit dağılımı için tamamen soğuyuncaya kadar (30-40 dakika ara ile) kavanozların ters-yüz çevirme işlemini tekrarlayın.



Alıyorum, çünkü:



Farklı meyveler buluşuyor, lezzetli reçellere dönüşüyor...

...Dr. Oetker Reçelyap'ın garantisıyla.

Elmalı Kayısı Reçeli

Malzemeler:

500 g çekirdeği ayıklanmış kayısı
500 g kabuğu ve çekirdeği ayıklanmış elma
1 çay bardağı su
1 poşet Dr. Oetker Reçelyap
1 kg toz şeker



Hazırlanışı:

Elma ve kayısıları küçük küpler şeklinde doğrayın ve bir tencereye koyun. Üzerine suyu ekleyin. Aynı bir tabağa şekerden 4 yemek kaşığı alıp üzerine 1 poşet Reçelyap'ı ekleyin ve iyice karıştırın. Bu karışımı da meyvelere ilave edip yüksek ateşte sürekli karıştırarak pişirmeye başlayın. Tencerenin kenarlarında 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. Metal kapaklı cam kavanozlara doldurun. Ağızlarını sıkıca kapatıp kavanozları ters çevirin. Meyvelerin eşit dağılımı için tamamen soğuyuncaya kadar (30-40 dakika ara ile) kavanozların ters-yüz çevirme işlemini tekrarlayın.

Not: Resimdeki görüntüyü elde etmek için, meyvelere 2 adet kırmızı elmanın çok ince ve küçük şeritler şeklinde doğranmış kabuğunu ilave edin.

Mürdüm Eriği Reçeli

Malzemeler:

1 kg çekirdeği ayıklanmış ve doğranmış mürdüm eriği
1 çay bardağı su
1 poşet Dr. Oetker Reçelyap
1 kg toz şeker

Hazırlanışı:

Mürdüm eriklerini ve suyu bir tencereye koyun. Aynı bir tabağa şekerden 4 yemek kaşığı alıp üzerine Reçelyap'ı ekleyin ve iyice karıştırın. Bu karışımı da meyvelere ilave edip yüksek ateşte sürekli karıştırarak pişirmeye başlayın. Tencerenin kenarlarında 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 tamamen soğuyuncaya kadar (30-40 dakika ara ile) kavanozların ters-yüz çevirme işlemini tekrarlayın.

Not: Reçeli 500 g mürdüm eriği ve 500 g çekirdeği ayıklanmış vişne ile de hazırlayabilirsiniz. Servis sırasında rom ilave edebilirsiniz.

Alıyorum, çünkü:



Bahar meyveleri de kavanoza girmek ister...

...Dr. Oetker Reçelyap ve sizin yaratıcılığınızla.

Romlu Çilek Reçeli

Malzemeler:

- 500 g püre haline getirilmiş çilek
- 500 g küp doğranmış çilek
- 1 poşet Dr. Oetker Reçelyap
- 1 kg toz şeker
- 3 yemek kaşığı rom

Hazırlanışı:

Tane ve püre halindeki çilekleri bir tencereye koyun. Aynı bir tabağa şekerden 4 yemek kaşığı alıp üzerine 1 poşet Reçelyap'ı ekleyin ve iyice karıştırın. Bu karışımı meyvelere ilave edip yüksek ateşte sürekli karıştırarak pişirmeye başlayın. Tencerenin kenarlarında kaynama başladığında **2 dakika** kaynatın ve kalan şekeri ekleyin. Karıştırmaya devam ederek tencerenin her yerinde kaynama başladığında **3 dakika** daha kaynatın. Ocaktan alıp 5-10 dakika soğutun. Romu ilave edin, karıştırıp metal kapaklı cam kavanozlara doldurun. Ağızlarını sıkıca kapatıp kavanozları ters çevirin. Meyvelerin eşit dağılımı için tamamen soğuyuncaya kadar (30-40 dakika ara ile) kavanozların ters-yüz çevirme işlemini tekrarlayın.



Kirazlı Vişne Reçeli

Malzemeler:

- 500 g çekirdeği ayıklanmış vişne
- 500 g çekirdeği ayıklanmış kiraz
- 5 yemek kaşığı su
- 1 poşet Dr. Oetker Reçelyap
- 1 kg toz şeker
- 1 çay bardağı kavrulmuş çam fıstığı

Hazırlanışı:

Meyveleri bir tencereye koyun ve üzerine 5 yemek kaşığı suyu ekleyin. Aynı bir tabağa şekerden 4 yemek kaşığı alıp üzerine 1 poşet Reçelyap'ı ekleyin ve iyice karıştırın. Bu karışımı da meyvelere ilave edip yüksek ateşte sürekli karıştırarak pişirmeye başlayın. Tencerenin kenarlarında 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. Metal kapaklı cam kavanozlara doldurun. Ağızlarını sıkıca kapatıp kavanozları ters çevirin. Meyvelerin eşit dağılımı için tamamen soğuyuncaya kadar (30-40 dakika ara ile) kavanozların ters-yüz çevirme işlemini tekrarlayın. Servis sırasında kavrulmuş çam fıstığı ekleyip karıştırın.

Ahyorum, çünkü:



Üzüm ve Ananaslı elma reçeli sofraları süslüyor...

...Dr. Detker'in denenmiş tariflerindeki ipuçlarıyla.

Üzüm Reçeli

Malzemeler:

1 kg üzüm tanesi
Yarım çay bardağı su
1 poşet Dr. Oetker Reçelyap
750 g toz şeker

Hazırlanışı:

Üzümleri bir tencereye koyun. Üzerine suyu ilave edin. Aynı bir tabağa şekerden 4 yemek kaşığı alıp üzerine 1 poşet Reçelyap'ı ekleyin ve iyice karıştırın. Bu karışımı üzümlere ilave edip yüksek ateşte sürekli karıştırarak pişirmeye başlayın. Tencerenin kenarlarında 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. Metal kapaklı cam kavanozlara doldurun. Ağızlarını sıkıca kapatıp kavanozları ters çevirin. Meyvelerin eşit dağılımı için tamamen soğuyuncaya kadar (30-40 dakika ara ile) kavanozların ters-yüz çevirme işlemini tekrarlayın.



Ananaslı Elma Reçeli

Malzemeler:

300 g ayıklanmış ve küp doğranmış ananas
500 ml elma suyu
1 poşet Dr. Oetker Reçelyap
750 g toz şeker

Hazırlanışı:

Ananasları ve elma suyunu bir tencereye koyun. Aynı bir tabağa şekerden 4 yemek kaşığı alıp üzerine 1 poşet Reçelyap'ı ekleyin ve iyice karıştırın. Bu karışımı meyvelere ilave edip yüksek ateşte sürekli karıştırarak pişirmeye başlayın. Tencerenin kenarlarında 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. Metal kapaklı cam kavanozlara doldurun. Ağızlarını sıkıca kapatıp kavanozları ters çevirin. Meyvelerin eşit dağılımı için tamamen soğuyuncaya kadar (30-40 dakika ara ile) kavanozların ters-yüz çevirme işlemini tekrarlayın.



Alıyorum, çünkü:

