

## Acı Biber Marmeladı

Yaklaşık 2 kavanoz 500 ml



pratik

yaklaşık 40 dakika



### Malzemeler:

#### Reçel:

- 1 kg kırmızıbiber (ayıklanmış)
- 4 - 5 adet acı kırmızıbiber (ayıklanmış)
- 1 kg toz şeker
- 1 poşet Dr. Oetker Reçelyap

### 1 Biberlerin hazırlanışı:

Biberleri mutfak robotunda püre haline getirin.

### 2 Reçelin hazırlanışı:

Püre haline getirdiğiniz biberleri bir tencereye alın. Ayrı bir tabağa şekerden 4 yemek kaşığı alıp üzerine Reçelyap poşeti boşaltın ve iyice karıştırın. Bu karışımı biberlerin üzerine döküp yüksek ateşte sürekli karıştırarak pişirmeye başlayın. Kaynama başladığında 2 dakika daha kaynatın. Sonra kalan şekeri ekleyin, karıştırarak pişirmeye devam edin. Tencerenin her yerinde kaynama başladığında ateşi kısın ve 3 dakika daha kaynatın. Tencereyi ocaktan alıp arada karıştırarak 5-10 dakika soğutun. Metal kapaklı kavanozlara doldurun, ters çevirin ve soğumaya bırakın.