

Antep Fıstıklı Çilek Reçeli

Yaklaşık 2 kavanoz 500 ml



çok pratik

yaklaşık 40 dakika



Malzemeler:

Malzemeler:

- 1 kg küp şeklinde doğranmış çilek
- 1 çay bardağı iri kırılmış Antep fıstığı
- 1 poşet Dr. Oetker Reçelyap
- 1 kg toz şeker

Hazırlanışı:

Çilekleri ve Antep fıstığını bir tencereye alın.

Ayrı bir tabağa şekerden 4 yemek kaşığı alıp üzerine poşeti boşaltın ve iyice karıştırın. Bu karışımı da çileklerin 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.

Reçeli metal kapaklı kavanozlara doldurun ve ters çevirin. Meyvelerin eşit dağılımı için, soğuyuncaya kadar, kavanozları yarım saat ara ile alt üst çevirin.