


Ayva Reçeli

2 kavanoz 500 ml

   çok pratik

 yaklaşık 40 dakika



Malzemeler:

Reçel:

- 1 kg ayıklanmış ayva (küçük küpler şeklinde doğranmış)
- 4 çay bardağı su
- 1 poşet Dr. Oetker Reçelyap
- 1 kg toz şeker

1 Ön hazırlık:

Ayvaları bir tencereye alın. Üzerine suyu ekleyin ve tencerenin kapağını kapatıp 10 dakika kaynatın.

2 Reçelin hazırlanışı:

Ayrı bir tabağa şekerden 4 yemek kaşığı alıp üzerine Reçelyap poşetini boşaltın ve iyice karıştırın. Bu karışımı kaynayan ayvaların üzerine dökün, yüksek ateşte sürekli karıştırarak pişirmeye devam edin. 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 kaynatın. Süre sonunda tencereyi ocaktan alın ve arada karıştırarak 5-10 dakika soğutun.

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