


Bal Kabağı Reçeli

2 kavanoz 500 ml

   çok pratik

 yaklaşık 40 dakika



Malzemeler:

Reçel:

- 1 kg bal kabağı (ayıklanmış ve küp şeklinde doğranmış)
- 1 su bardağı su
- 1 poşet Dr. Oetker Reçelyap
- 1 kg toz şeker

1 Ön hazırlık:

Bal kabaklarını bir tencereye koyun ve üzerine suyu ekleyin. Kısık ateşte arada karıştırarak 15 dakika kaynatın.

2 Reçelin hazırlanışı:

Ayrı bir tabağa şekerden 4 yemek kaşığı alıp üzerine Reçelyap poşetini boşaltın ve iyice karıştırın. Bu karışımı kaynayan kabakların üzerine döküp yüksek ateşte sürekli karıştırarak pişirmeye başlayın. Kaynama 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 alıp arada karıştırarak 5-10 dakika soğutun.

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