


Elmalı Kayısı Reçeli

2 kavanoz 500 ml

   çok pratik

 yaklaşık 40 dakika



Malzemeler:

Reçel:

- 500 g ayıklanmış kayısı
- 500 g ayıklanmış elma
- 0,5 çay bardağı su
- 1 poşet Dr. Oetker Reçelyap
- 1 kg toz şeker

1 Reçelin hazırlanışı:

Elma ve kayısıları küçük küpler şeklinde doğrayın ve bir tencereye koyun. Üzerine suyu ekleyin.

Ayrı bir tabağa şekerden 4 yemek kaşığı alıp üzerine Reçelyap poşetini boşaltın ve iyice karıştırın. Bu karışımı da meyvelerin üzerine döküp yüksek ateşte sürekli karıştırarak pişirmeye başlayın. Kaynama başladığında 2 dakika daha kaynatın. Sonra kalan şekerini ekleyin, karıştırarak pişirmeye devam edin. Tencerenin her yerinde kaynama başladığında ocağı kısın ve 3 dakika daha kaynatın. 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.

Tip from the Test Kitchen

- Resimdeki görüntüyü elde etmek için, meyvelere 2 adet kırmızı elmanın çok ince ve küçük şeritler şeklinde doğranmış kabuğunu ilave edin.