

Elmalı Nar Reçeli

Yaklaşık 2 kavanoz 500 ml



çok pratik

— yaklaşık 40 dakika



Malzemeler:

Malzemeler:

- 700 g ayıklanmış elma (küp şeklinde doğranmış)
- 300 ml taze sıkılmış nar suyu
- 1 limon kabuğu rendesi
- 1 poşet Dr. Oetker Reçelyap
- 1 kg toz şeker

Hazırlanışı:

Elmaları, nar suyunu ve limon kabuğu rendesini bir tencereye alın. Ayrı bir tabağa şekerden 4 yemek kaşığı alıp üzerine Reçelyap poşetini boşaltın ve iyice karıştırın. Bu karışımı meyvelerin üzerine dökün, yüksek ateşte sürekli karıştırarak pişirmeye başlayın. 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. Ağızlarını sıkıca kapatıp kavanozları ters çevirin. Meyvelerin eşit dağılımı için, soğuyuncaya kadar kavanozları yarım saat ara ile alt üst çevirin.