


Gül Reçeli

Yaklaşık 2 kavanoz 500 ml

   pratik

 yaklaşık 40 dakika



Malzemeler:

Malzemeler:

- 100 g gül yaprağı
- 1 litre su
- 1 poşet Dr. Oetker Reçelyap
- 1 kg toz şeker

1 Ön hazırlık:

Gül yapraklarının dipteki beyaz kısımlarını keserek ayıklayın. Daha sonra yıkayıp suyunu süzün. Her biri 3-4 parça olacak şekilde kesin. Ölçülü şekerden 1 çay bardağı ekleyin, elinizle kısa bir süre ovuşturarak ezin. Daha sonra bir tencereye alın ve yarım saat bekletin.

2 Reçelin hazırlanışı:

Ayrı bir tabağa şekerden 4 yemek kaşığı alıp üzerine Reçelyap poşetini boşaltın ve iyice karıştırın. Süre sonunda gül yapraklarının üzerine 1 litre suyu ekleyip kaynatın. Kaynamanın 5.inci dakikasında hazırladığınız şekerli Reçelyap'ı ekleyin. Yüksek ateşte sürekli karıştırarak pişirmeye devam edin. Kaynama başladığında **2 dakika** 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. Yaprakların eşit dağılımı için, soğuyuncaya kadar kavanozları yarım saat ara ile alt üst çevirin.