


# Karpuz Reçeli

2 kavanoz 500 ml

   çok pratik

 yaklaşık 40 dakika



## Malzemeler:

### Reçel:

200 g ayıklanmış vişne  
500 g ayıklanmış karpuz  
300 g ayıklanmış portakal  
1 poşet Dr. Oetker Reçelyap  
1 kg toz şeker

## 1 Ön hazırlık:

Vişne ve karpuzu mutfak robotunda püre haline getirin. Portakalı küp şeklinde doğrayın.

## 2 Reçelin hazırlanışı:

Meyveleri bir tencereye koyun. Ayrı bir tabağa şekerden 4 yemek kaşığı alıp üzerine poşeti boşaltın ve iyice karıştırın. Bu karışımı da meyvelerin üzerine döküp yüksek ateşte sürekli karıştırarak pişirmeye başlayın. Kaynama başladığında **2 dakika** daha 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. Meyvelerin eşit dağılımı için, soğuyuncaya kadar, kavanozları yarım saat ara ile alt üst çevirin.