

Kızılıcık Marmeladı

2 kavanoz 500 ml



pratik

yaklaşık 40 dakika



Malzemeler:

Reçel:

- 2 kg kızılıcık
- 2 su bardağı su
- 1 poşet Dr. Oetker Reçelyap
- 1 kg toz şeker

1 Ön hazırlık:

Kızılıcıkları yıkayıp üzerine 2 su bardağı suyu ilave edin. Orta ateşte 10 dakika kaynatarak pişirin ve ocaktan alın. Soğutup kevgirden geçirin. Elde ettiğiniz kızılıcık püresini bir tencereye alın.

2 Marmeladın hazırlanışı:

Ayrı bir tabağa şekerden 4 yemek kaşığı alıp üzerine Reçelyap poşetini boşaltın ve iyice karıştırın. Bu karışımı kızılıcık püresinin 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.

Marmeladı metal kapaklı kavanozlara doldurun, kapaklarını sıkıca kapatıp ters çevirin ve soğuyuncaya kadar bu şekilde bekletin.