

# Limon Kabuğu Reçeli

Yaklaşık 2 kavanoz 500 ml

 pratik

 yaklaşık 60 dakika



## Malzemeler:

### Reçel:

- 8 - 10 adet limon
- 1 poşet Dr. Oetker Reçelyap
- 5 çay bardağı su
- 1 kg toz şeker

## 1 Ön hazırlık:

Rendenin ince tarafını kullanarak limon kabuklarının dış yüzeylerinden çok ince bir tabaka alın. Kabukları ayırıp 0,5x2 cm boyutlarında ince şeritler şeklinde kesin. 250 g kesilmiş limon kabuğunu bir tencereye alın. Üzerini kapatacak kadar su ekleyip 20 dakika kaynatın. Ocaktan alın ve suyunu süzün.

## 2 Reçelin hazırlanışı:

Limon kabuklarını bir tencereye alın ve üzerine 5 çay bardağı su ilave edin. Ayrı bir tabağa şekerden 4 yemek kaşığı alıp üzerine Reçelyap poşetini boşaltın ve iyice karıştırın. Bu karışımı da limon kabuklarının üzerine döküp 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, kapaklarını sıkıca kapatın ve ters çevirin. Tanelerin eşit dağılımı için, soğuyuncaya kadar kavanozları yarım saat ara ile alt üst çevirin.