


Portakal Marmeladı

2 kavanoz 500 ml

   çok pratik

 yaklaşık 40 dakika



Malzemeler:

Reçel:

- 1 kg ayıklanmış portakal
- 1 poşet Dr. Oetker Reçelyap
- 1 kg toz şeker

Hazırlanışı:

Portakalları mutfak robotunda püre haline getirin ve bir tencereye alın.

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