

Portakallı Ananas Reçeli

Yaklaşık 2 kavanoz 500 ml



çok pratik



yaklaşık 40 dakika



Malzemeler:

Malzemeler:

- 600 g taze ananas (ayıklanmış)
- 100 g kurutulmuş turna yemişi (cranberry)
- 1,5 su bardağı taze sıkılmış portakal suyu
- 1 kg toz şeker
- 1 poşet Dr. Oetker Reçelyap

1 Ön hazırlık:

Ananası 3 cm uzunluğunda ve 1 cm genişliğinde şeritler şeklinde kesin.

2 Reçelin hazırlanışı:

Ananas, cranberry ve portakal suyunu bir tencereye alın. Ayrı bir tabağa şekerden 4 yemek kaşığı alıp üzerine Reçelyap poşetini boşaltın ve iyice karıştırın. Bu karışımı da meyvelerin 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 arada karıştırarak pişirin.

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.