


Şeftali Reçeli

2 kavanoz 500 ml

   pratik

 yaklaşık 40 dakika



Malzemeler:

Malzemeler:

- 1 kg küp şeklinde doğranmış şeftali
- 1 yemek kaşığı su
- 1 poşet Dr. Oetker Reçelyap
- 1 kg toz şeker

Hazırlanışı:

Şeftalileri bir tencereye alın ve üzerine suyu ilave edin.

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

Reçeli metal kapaklı kavanozlara doldurun. Ağızlarını sıkıca kapatıp kavanozları ters çevirin. Meyvelerin eşit dağılımı için, soğuyuncaya kadar kavanozları yarım saat ara ile alt üst çevirin.