

Tropikal Reçel

2 kavanoz 500 ml



çok pratik

yaklaşık 40 dakika



Malzemeler:

Reçel:

- 600 g ayıklanmış taze ananas
- 400 g ayıklanmış greyfurt
- 1 poşet Dr. Oetker Reçelyap
- 1 kg toz şeker

1 Ön hazırlık:

Ayıklanmış ananası küp şeklinde doğrayın. Greyfurtun zarlarını ayıklayıp püre haline getirin.

2 Reçelin hazırlanışı:

Meyveleri bir tencereye koyun. 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. Kaynama başladığında **2 dakika** daha kaynatın. Sonra kalan şekeri ekleyin, karıştırarak pişirmeye devam edin. Tencerenin her yerinde kaynama başladığında ocağı kısın ve **3 dakika** daha kaynatın. Tencereyi ocaktan alıp 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.