



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütevazı Lezzetler Mutluluklar Diler

ELMA REÇELİ



1 kg elma
1 kg eker
1 su bardađı portakal suyu
1 ay kaşığı limon tuzu

- # Elmalar soyulur, çekirdek yatakları çıkarılır. Yarım kuşbaşı büyüklüğünde doğranır.
- # Tencereye aktarılır. zerine eker ve portakal suyu eklenir. Kapağı kapatılır. 1 saat dinlendirilir.
- # Sonra kısık ateşe yerleştirilir 10 dakika biraz daha sulandırılır.
- # Daha sonra orta ateşe alınır. Fazla karıştırmadan, kapaksız olarak 1 saat pişirilir.
- # Limon tuzu ilave edilir. Zedelemekten karıştırılır. 5 dakika daha pişirilir.
- # Reçel, tencerenin içinde soğuduktan sonra kavanozlara doldurulur. Kapağı sıkıca kapatılır.
- # Serin ve gölge bir ortamda 1 sene saklanabilir.

Not: Elma reçeli yaparken Amasya elması gibi sıkı dokulu elma cinsi kullanılmalıdır.