ELMA REÇELİ



1 kg elma
1 kg şeker
1 su bardağı portakal suyu
1 çay kaşığı limon tuzu

Elmalar soyulur, çekirdek yatakları çıkarılır. Yarım kuşbaşı büyüklüğünde doğranır.
Tencereye aktarılır. Üzerine şeker 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. Zedelemeden 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.

© ml.md (Türkçe) Tarif no: 1878 | Adı: Elma Reçeli | İndirme tarihi: 28.03.2024 - 17:13