


Çam Fıstıklı Reçel

2 kavanoz (500 ml)

   çok pratik

 yaklaşık 40 dakika



Reçel:

- 1 kg ayıklanmış elma
- 2 1/2 çay bardağı su
- 1 poşet Dr. Oetker Reçelyap
- 1 kg toz şeker
- 1 1/2 çay bardağı çekirdeksiz kuru üzüm
- 1 - 1 1/2 çay kaşığı tarçın
- 1 çay bardağı çam fıstığı

1 Ön hazırlık:

Elmaları küp şeklinde doğrayın.

2 Reçelin hazırlanışı:

Elmaları bir tencereye koyun ve üzerine 2,5 çay bardağı suyu ekleyin. Ayrı bir tabağa şekerden 4 yemek kaşığı alıp üzerine Reçelyap poşetini boşaltın ve iyice karıştırın. Bu karışımı da elmaların üzerine döküp yüksek ateşte sürekli karıştırarak pişirmeye başlayın. Kaynamaya başladığında **2 dakika** daha kaynatın. Sonra kalan şekeri, kuru üzümü ve tarçını ekleyin ve karıştırarak pişirmeye devam edin. Tencerenin her yerinde kaynama başladığında ocağı kısın ve **3 dakika** daha kaynatın. Süre sonunda 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.

3 Servis:

Çam fıstıklarını kısık ateşte hafifi pembeleşinceye kadar kavurun. Servis sırasında reçele çam fıstığı ekleyip karıştırın.

