


Cevizli Reçel

2 kavanoz (500 ml)

   çok pratik

 yaklaşık 40 dakika



Reçel:

- 500 g ayıklanmış yeşil elma
- 200 g ayıklanmış kivi
- 300 g çekirdeksiz yeşil üzüm
- 1 poşet Dr. Oetker Reçelyap
- 1 kg toz şeker
- 2 1/2 su bardağı iri kırılmış ceviz

1 Ön hazırlık:

Ayıklanmış yeşil elma ve kivileri küp şeklinde doğrayın.

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 ve 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.

Servis sırasında cevizleri ekleyip karıştırın.