

İncir Reçeli

2 kavanoz (500 ml)



çok pratik

yaklaşık 40 dakika



Reçel:

1 kg incir

1/2 çay bardağı su

750 g toz şeker

1 poşet Dr. Oetker Reçelyap

Hazırlanışı:

İncirleri kabuklarını soymadan iri küpler şeklinde doğrayın. Tencereye alın ve üzerine suyu ekleyin.

Ayrı bir tabağa şekerden 4 yemek kaşığı alıp üzerine Reçelyap poşetini boşaltın ve iyice karıştırın. Bu karışımı incirlerin üzerine dökün, yüksek ateşte sürekli karıştırarak pişirmeye başlayın. Kaynamaya 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. Süre sonunda tencereyi ocaktan alın ve 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.

