


Zencefilli Pancarlı Yer Elması Reçeli

Yaklaşık 2 kavanoz (500 ml)

 çok pratik

 yaklaşık 40 dakika



Malzemeler:

300 g kırmızı pancar (ayıklanmış ve rendelenmiş)

3 çay bardağı su

700 g yer elması (ayıklanmış ve küp şeklinde doğranmış)

2 yemek kaşığı rendelenmiş taze zencefil

1 poşet Dr. Oetker Reçelyap

1 kg toz şeker

Hazırlanışı:

Pancar rendesini su ile kısık ateşte 5 dakika kaynatın. Sürenin sonunda yer elmaları ve zencefilli ekleyin. Ayrı bir tabağa şekerden 4 yemek kaşığı alıp üzerine 1 poşet Reçelyap'ı dökün ve iyice karıştırın. Bu karışımı da tencereye döküp yüksek ateşte sürekli karıştırarak pişirmeye devam edin. Tencerenin kenarlarında kaynamaya başladığında 3 dakika daha kaynatın. Ocaktan alıp arada karıştırarak 5-10 dakika soğutun ve metal kapaklı cam kavanozlara doldurun. Ağızlarını sıkıca kapatıp kavanozları ters çevirin. Meyvelerin eşit dağılımı için, soğuyuncaya kadar kavanozları yarım saat ara ile alt üst çevirin.

