


# Karışık Erik Reçeli

Yaklaşık 2 kavanoz (500 ml)

   çok pratik

 yaklaşık 40 dakika



## Malzemeler:

600 g İtalyan eriği (ayıklanmış ve küp şeklinde doğranmış)

400 g ayıklanmış mürdüm eriği (küp şeklinde doğranmış)

1 poşet Dr. Oetker Reçelyap

1 kg toz şeker

## Hazırlanışı:

Erikleri bir tencereye alın. Ayrı bir tabağa şekerden 4 yemek kaşığı alıp üzerine 1 poşet reçelyap'ı dökün ve iyice karıştırın. Bu karışımı da meyvelerin üzerine döküp yüksek ateşte sürekli karıştırarak pişirmeye başlayın. Tencerenin kenarlarında kaynama başladığında 2 dakika kaynatın ve kalan şekeri ekleyin. Karıştırmaya devam ederek tencerenin her yerinde kaynama başladığında 3 dakika daha kaynatın. Ocaktan alıp dallarından ayıkladığınız nane yapraklarını ilave edin. Arada karıştırarak 5-10 dakika soğutun. Metal kapaklı cam kavanozlara doldurun ve ağızlarını sıkıca kapatıp kavanozları ters çevirin. Meyvelerin eşit dağılımı için, soğuyuncaya kadar kavanozları yarım saat ara ile alt üst çevirin.

