


Naneli Çilek Reçeli

Yaklaşık 2 kavanoz (500 ml)

 çok pratik

 yaklaşık 40 dakika



Malzemeler:

- 1 kg çilek
- 2 adet nane-limon poşet çay
- 1 su bardağı su
- 1 kg toz şeker
- 1 poşet Dr. Oetker Reçelyap

1 Ön hazırlık:

Çilekleri yıkayıp ayıklayın ve 1 cm genişliğinde dilimleyin. 1 su bardağı suyu kaynatıp içine poşet çayları koyun. 5 dakika bekletin ve çay poşetlerini sudan çıkarın.

2 Reçelin hazırlanışı:

Çilekleri bir tencereye alın ve üzerine hazırladığınız çayı ilave edin. 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. 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 arada karıştırarak pişirin.

Süre sonunda tencereyi ocaktan alın ve arada karıştırarak 5-10 dakika soğutun. Reçeli metal kapaklı kavanozlara doldurun, kapaklarını sıkıca kapatın ve ters çevirin. Tanelerin eşit dağılımı için, soğuyuncaya kadar kavanozları yarım saat ara ile alt üst çevirin.

