



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mtevezi Lezzetler Mutluluklar Diler

ELMA REÇELİ



1 kg elma
1 kg Őeker
1 su bardađı portakal suyu
1 ay kaŐığı limon tuzu

- # Elmalar soyulur, çekirdek yatakları çıkarılır. Yarım kuŐbaŐı büyüklüğünde doğranır.
- # Tencereye aktarılır. zerine Őeker ve portakal suyu eklenir. Kapağı kapatılır. 1 saat dinlendirilir.
- # Sonra kısık ateŐe yerleŐtirilir 10 dakika biraz daha sulandırılır.
- # Daha sonra orta ateŐe alınır. Fazla karıŐtırmadan, kapaksız olarak 1 saat piŐirilir.
- # Limon tuzu ilave edilir. Zedelemekten karıŐtırılır. 5 dakika daha piŐirilir.
- # Reçel, tencerenin içinde soğuduktan sonra kavanozlara doldurulur. Kapağı sıkıca kapatılır.
- # Serin ve gölge bir ortamda 1 sene saklanabilir.

Not: Elma reçeli yaparken Amasya elması gibi sıkı dokulu elma cinsi kullanılmalıdır.