

Elma Receli

Malzemeler

4 tane yesil elma

4 tane portakal

5 tane havuc

1 vanilya

1/2 limon suyu

500 gr. toz seker

Yapilisi

Oncelikle elma kabuklarini soyalim ve kucuk kucuk dograyalim.Ardindan portakallari keserek suyunu sikalim. Havuclarin suyunu kati meyve sikacagi yardimi ile sikalim.Sonra tenceremizi alalim elmalari koyalim uzerine meyve sularini da ilave edelim. Tenceremize toz sekeri dokelim ve yarim saat sekerin erimesi icin bekleyelim.Eridikten sonra harli ateste tahta kasik yardimiyla surekli karistirarak pisirin. kaynadiktan sonra atesi kisip 5 dakika daha pisirin. Limon suyunu katip 5 dakika daha kaynatin. Recelin suyu ozlesip yogunlasana kadar pisirme islemine devam edin. Ocagi kapatip vanilyayi katin ve iyice karistirin. 10 dakika kadar sogumasini bekleyin.Ardindan kavanozlara doldurabilirsiniz. ellerimize saglik