



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ŞEFTALİ REÇELİ

1 kg şeker
1 kg yarma şeftali
1 adet limonun suyu

Şeftalileri bir tülbente koyun, kaynar suya daldırıp çıkarın ve hemen ardından soğuk suya sokup çıkarın. Şeftalilerin kabuğunu soyduktan sonra ve ikiye bölüp, çekirdeklerini çıkarın. Çelik bir tencereye malzemeyi, bir sıra şeftali, bir sıra toz şeker olacak şekilde yerleştirin. En üste şeker serptikten sonra bir gün kadar, şekerin meyvelerin suyunda erimesi için bekleyin. Sonra orta ateşte, reçel kıvamını buluncaya dek kaynatın. Reçel kıvamını bulduğunda, limon suyunu tencereye boşaltın ve hafif karıştırıldıktan sonra 3 dakika kadar daha kaynatıp, ateşten alın, soğumaya bırakın. Sonra kuru cam kavanozlara boşaltın, soğuduğunda kavanozların kapaklarını kapatıp, serin bir yerde muhafaza edin.

