



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ŞEFTALİ REÇELİ

Necip Usta

1 kg. şeftali (çekirdekleri çıkıp kabukları soyulduktan sonra zar gibi doğranmış)

1 kg. toz şeker

100 gr. glikoz

3 gr. limon tuzu (1 çay kaşığı)

Akşamdan kabukları soyulup çekirdekleri çıkmış 1 kg. net şeftaliyi bir kaba koyunuz. Üzerine şekerini koyunuz. Sabah reçeli pişireceğiniz tencereye şeftalili harcı boşaltıp hızlı ateşe koyunuz. Limon tuzunu ilâve ederek bir iki defa karıştırıp kaynatınız. Kıvamına gelince ateşten alıp, glikozunu ilâve ediniz. Yarı hararetini kaybedince kavanozlara doldurup ağzları kapalı olarak muhafaza ediniz.