



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ŞEFTALİ MARMELATI

Tuğrul Şavkar

1 kg. yarma şeftali (olgun)
1 kg. tozşeker (4 su bardağı)
1 adet limonun suyu ya da limontuzu

Şeftalileri yıkayıp, süzdürün. İkiye ayırarak çekirdeklerini alın. Dilimleyip robottan geçirerek püre haline getirin. Şeftali püresini bir tencereye koyup, üzerine şekeri ekleyin. Karıştırarak bir taşım kaynatın. Kısık ateşte, köpüğünü alarak marmelat kıvamını buluncaya kadar yaklaşık 25-30 dakika kaynatmayı sürdürün. Limon suyunu ya da limontuzunu katıp bir taşım daha kaynatarak ateşten alın. Ilınınca kavanozlara aktarıp serin bir yerde saklayın.