



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ŞEFTALİ KONSERVESİ

1 kg küçük boy şeftali (kaynar suya atılıp, kabukları soyularak her biri ortadan 2'ye bölünmüş ve çekirdekleri çıkarılmış)

1,5 kg (6+1/4 su bardağı) şeker

7,5 su bardağı su

Büyük bir tencereye şekeri ve suyu koyup, şekeri ağır ateşte, sürekli karıştırarak eritiniz. Ateşi orta sıcaklığa yükseltip, şerbeti kaynatınız. Kaynayınca şefalileri şerbetin içine koyup, 1 dakika haşlayınız. Tencereyi ateşten alıp, delikli kepçeyle şeftalileri şerbetten çıkararak, temiz ve iyice kurulanmış kavanozlara doldurunuz.

(Kavanozlar ancak 3/4'üne kadar doldurulmalıdır.) Kavanozları bir kenara bırakınız.

Şuruptan 5 su bardağı alıp, orta boy bir tencereye koyunuz. (Kalan şurubu atınız.) Şurubu orta ateşte, arasıra karıştırarak kaynatınız. Kaynayınca ateşi kısıp, şurubu soğuk suya damlatına bir tatlı kaşığı şurup parmaklarınız arasında bir top haline gelene kadar karıştırmadan kaynatınız.

Tencereyi ateşten alıp şurubu kavanozlardaki şeftallerin üzerine eşit şekilde dökünüz. Kavanozları kapatıp serin bir yerde en az 4 ay bekletiniz.