ŞEFTALİ MARMELADI

1,5 kg şeftali
1 adet limon
1 kg toz şeker

Şeftalilerin kabukları soyulu, yarılarak çekirdekleri çıkartılır ve doğranır. Şeftali dilimleri yarım bardak su ilâve edilerek kaynatılır. Suyunu tamamen çekince ateşten alınarak tel süzgeçten başka kaba geçirilir. İçine şeker katılarak koyulaşana kadar pişirilir. Soğuduktan sonra kavanozlara konularak serin bir yerde muhafaza edilir.

© lezzetler.com tarif no:40234 • adı:Şeftali Marmeladı • gönderen:reyyan • indirme tarihi:29.03.2024 - 14:14