



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ŞEFTALİ MARMELADI

5 kg Şeftali

3.5 kg toz şeker

Şeftalileri yıkayın, çekirdeklerini çıkarıp dörde bölün. Bir sıra şeker, bir sıra şeftali olacak şekilde tüm malzemeyi tencereye koyun ve bu şekilde on, oniki saat kadar bekletin. Sonra tencereyi ateşe oturtun ve tahta bir kaşık yardımıyla şeftalileri hafif ezerek karıştırarak bir süre pişirin. Şeftaliler iyice ezildiklerinde tenceredekileri süzgeçten geçirip, süzölmüş ezmeyi yeniden tencereye boşaltın. Suyunu çekip marmelat kıvamını buluncaya dek kaynatın. Kıvamını bulduğunda tencereyi ateşten alıp, soğumaya terk edin. Ilındığında kuru cam kavanozlara boşaltın, soğuduğunda kavanozların kapaklarını kapatıp, serin bir yerdede muhafaza edin.

[ML® Şeftali Marmeladı için tıklayın](#)