



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ŞEFTALİ PELTESİ (ALMAN)

5 kavanoz

Malzeme

2 kilo şeftali,

1 limon suyu,

1 paket limon tuzu,

2 baton vanilya,

10 karanfil,

hazır reçel şekeri.

1. Şeftalileri kaynar suya atıp kabuklarını soyun ve dilimleyin. Şeftali dilimlerini 5 dakika kaynatın ve çatal ile ezin. Elde ettiğiniz püreyi tülbent kaplı bir süzgece dökün, süzgeci bir tencerenin içine asın ve bir gece boyunca damlamaya bırakın.

2. Ertesi gün 600 ml şeftali suyu, limon suyu, limon tuzu ve şeker ile bir tencerede karıştırın. Baton vanilyaları yarıp karanfillerle birlikte suyun içine atın. Kaynadıktan sonra karanfilleri çıkartın. Vanilyayı içinde bırakın.

3. Pelteyi kavanozlara doldurun, kapaklarını kapatın.