



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

ŞEFTALİ REÇELİ

2,5 kg. şeftaliyi kaynar suya atıp hemen çıkartın. Üzerlerinden soğuk su geçirdikten sonra kabuklarını soyup çekirdeklerini ayıklayın.

Büyükçe bir tencereye şeftalileri, 1 kg. şekeri ve (2 su bardağı) suyu koyup bir çubuk vanilya ilave ettikten sonra, şeftaliler yarısaydam oluncaya kadar pişirin. Bir kevgirle şeftalileri tencereden çıkartıp şurubu koyulaşınca kadar 15 dakika daha kaynatarak çektin.

Şeftalileri kavanoza koyup üzerine de şurubu dökün. Kavanozu kapatarak kaldırın.
