



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

ŞEFTALİ REÇELİ

1 kilo şeftali (ekirdekleri çıkarılıp tartılmış)
1,5 kilo toz şeker
4 bardak su
2 yemek kaşığı limon suyu

Kabuklarını soyup, çekirdeklerini çıkardığınız ve dilimler halinde kestiğiniz şeftalileri, içinde su olan bir kaba koyun. Orta hararetili ateşte evvelâ şekerini, eriyinceye kadar karıştırarak, sonra kendi kendine bir taşım kaynatınız. Buna sudaki şeftalileri süzdükten sonra ilâve ediniz. Reçel koyulup kıvama gelinceye kadar kaynatmaya devam ediniz. Sonra limon suyunu katınız. Bir taşım daha kaynatıp ateşten indiriniz. Kavanozlara boşaltarak, ağızlarına sefeon kâğıdı örtünüz. Reçel soğuduktan sonra, kapaklarını kapatıp kaldırınız.