



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ŞEFTALİ REÇELİ

Erkan Acurol
Ege ve Ayvalık'ta Kış Hazırlıkları

1 kg şeftali
1 kg toz şeker
1/2 limonun suyu
2 bardak su

Şeftaliler yıkanıp süzölür. Kabukları soyulup dilimlenir. Geniş bir tencereye şeftali su ve toz şeker konup kapağı kapalı olarak bir gece bekletilir. Ertesi günü kısık ateşte bir taşım kaynatılır. Şeftaliler delikli kepçe kullanılarak tencereden bir tabağa alınır. Tencerede kalan şerbet, koyulaşınca kadar kaynatılır. Limon suyu ve şeftaliler ilave edilip, 3-4 dakika kaynatılıp ocaktan alınır. Sıcak olarak kavonaza konur.



Fotoğraf "Doctor" tarafından gönderildi. 27.04.2021