



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ŞEFTALİ ŞEKERLEMESİ

Kullanılacak malzeme (4 kişi için):

4 şeftali,

1 kaşık limon suyu,

4 kaşık toz şekeri,

bir portakalın kabuğu (sadece beyazsız sarı yeri).

Yapımı: Portakalın kabuğunu ince ince doğrayın. Sonra bunları bir dakika kaynar suda tutun. Sudan çıkarıp bir kenara bırakın.

Yarma şeftalileri ortadan ikiye bölüp çekirdeklerini çıkarın. Dikkatli bir biçimde kabuklarını da soyduktan sonra şeftalilerin içleri yukarı gelecek biçimde bunları servis tabağına yerleştirin. Bir kaşık limonla karıştırıp şeftalilerin üstüne gezdirerek dökün.

Ateşe küçük bir alüminyum tava oturtun. Kalan şekeri bir kaşık suyla tavaya boşaltın. İnce şerit biçimindeki portakal kabuklarını da katıp tahta bir spatulayla karıştırarak şeker kahverengi bir hal alıncaya kadar tavayı ateşte tutun. Sonra tavayı ateşten alıp soğumaya bırakın. Ağda yarı koyu bir hal alıncaya kadar soğumalı. Sonra ağdanın daha çok soğumasını önlemek için tavayı sıcak bir suyun içine oturtun. Çatalı daldırın sonra yüzü yukarıda olacak biçimde yavaşça havaya kaldırın. Böylece meydana gelecek tel tel şekerlemeleri şeftalilerin üstüne tutturun. Şeftaliler şekerlemeyle iyice örtülünce servis tabağını buzdolabına kaldırın ve servis vaktine kadar orada tutun.