



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ŞEFTALİ ŞERBETİ MADRİD USULÜ

Kullanılacak malzeme:

250 gram şeftali marmelâtı,

1 limonun suyu,

1 limonun beyazı çıkarılmış kabuğu,

1/2 litre su.

Yapımı: Şeftali marmelâtını ince delikli bir süzgeçten geçirerek pyrex bir kâseye boşaltmalı, Buna limon kabuğuyla suyu kattıktan sonra kabı kuvvetli bir ateşe koyup birkaç defa karıştırmalı. Kaptakiler kaynamaya başlayınca üç dakika kadar ateşte tutup indirmeli. Limon kabuğunu attıktan sonra pyrex kâsedeki karışımı yeniden ince delikli süzgeçten geçirmeli. Buna süzgeçten geçirilmiş limon suyunu katmalı, bir - iki defa karıştırdıktan sonra bu şerbeti buz dolabına kaldırmalı ve servis vaktine kadar buzdolabında tutmalı.