



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TARÇINLI ŞEFTALİ MARMELADI (ALMANYA)

450 ml alan 4 kavanoz için yeterli MALZEME

1.4 kilo şeftali ya da tüysüz şeftali (1 kilo çekirdeksiz meyve için),

1 limon,

pratik reçel şekeri,

1 tarçın kabuğu,

100 g portakal suyu

1. Şeftalilerin üstüne kaynar su dökün, kabuklarını soyun, çekirdeklerini çıkartın. Meyvelerin üçte birini biraz limon suyu ile mikserde ezin, gerisini fındık büyüklüğünde doğrayın.

2. Marmeladı pratik reçel şekeri ile beraber kaynatın. Portakal suyunu katın. Marmeladı derhal kavanozlara doldurun, kapakları kapatın.