ZENCEFİLLİ ŞEFTALİ MARMELATI

4 adet olgun şeftali
3 su bardağı şeker
1 limon kabuğu rendesi
1 tatlı kaşığı rende taze zencefil
1 adet limon

Şeftaliler soyulur, çekirdekleri çıkarılır, rendelenir ve bir tencereye konur. Üzerine şeker eklenir, orta ateşe yerleştirlir. Ara sıra karıştırarak şeffaflaşana kadar pişirilir. Zencefil, limon kabuğu ve limon suyu eklenir. 8-10 dakika daha kaynatılır, ateşten alınır. Soğuyunca kavonozlara doldurulur.

© lezzetler.com tarif no:55445 • adı:Zencefilli Şeftali Marmelatı • gönderen:Mutfak Gülü • indirme tarihi:29.03.2024 - 05:35