



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

DÜDÜKLÜDE ŞEFTALİ MARMELATI

1 kg şeftali
2,5 su bardağı şeker
1 su bardağı su
Yarım limon

Şeftalilerin kabuklarını soyulur ve rendelenir. Dödüklü tencereye konur. Üzerine su, şeker ve limon suyu ilave edilir, karıştırılır. dödüklünün kapağı kapatılır. Hızlı ateşe yerleştirilir. Pim çıkınca, ateş kısılır, 12-15 dakika pişirilir. Soğuyunca kavanozlara doldurulur.