



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HALLE ŞEFTALİSİ REÇELİ (ÇANAKKALE)

Çanakkale İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

1 kg halle şeftalisi
750 gr toz şeker

Şeftalilerin çekirdekleri çıkartılıp, çekirdek kısmındaki kırmızı bölge temizlendikten sonra dilimlenir. Dilimlenen şeftaliler üzerine şeker dökülerek beklemeye bırakılır. Şeker tamamen eriyene kadar beklenilir. Bu işlem tamamlandıktan sonra tencereye konularak kısık ateşte pişirilir. Reçel kıvamını alana kadar kaynatılır.

