



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

RAVENT ŞEFTALİ PELTESİ (ALMAN)

4 kavanoz

Malzeme

1 kilo ravent,

750 ml su,

700 g şeftali,

2 paket vanilya,

gerektiği kadar reçel şekeri.

1. Raventi doğrayıp bir tencerenin içine atın, suyu ilave edip yaklaşık 10 dakika kaynatın.

2. Yumuşamış raventi tülbent kaplı bir süzgecin içinde yaklaşık 1 saat damlamaya bırakın, sonra elle hafice sıkarak biraz daha su elde edin. Yarım litre ravent suyu ölçün (az gelirse üstüne su koyabilirsiniz).

3. Şeftalilerin kaynar suya batırıp kabuklarını soyun ve doğrayın.

4. 500 g şeftali, ravent suyunu, vanilya ve şekeri devamlı karıştırarak kaynatın. Kaynadıktan sonra kavanozlara doldurun. Kavanozları kapatın.