



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ŞEFTALİ KURUTMASI

Olgun şeftaliler yıkanır, kaynar suda haşlanır ve soğuk suda soğutulur. Şeftaliler, kabukları soyulduktan sonra, dilimlenip çekirdekleri ve çekirdek yuvaları çıkarılır. Dilimler, % 1'lik tuzlu suda 10 dakika veya birinci kükürtleme usulüyle 30 dakika, ikinci kükürtleme usulüyle olursa 60 dakika kükürtlenir, yahut da şurupta 20 dakika haşlanır, sonra suları süzülüp kerevetlere serilir. Şeftali güneşte veya fırında kurutulabilir. Fırının sıcaklığı 60-65 derece olmalıdır. Fırında kurutma süresi 10-24 saat arasında değişir. Şeftalinin güneşte kuruması ise 5-6 günde olur.
