# ŞEFTALİ KURUTMASI

Olgun şeftaliler yıkanır, kaynar suda haşlanır ve soğuk suda soğutulur Şeftaliler, kabukları soyulduktan sonra, dilimlenip çekirdekleri ve çekirdek yuvalan 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 kurutula-bilir. Fırının sıcaklığı 60-65 derece olmalıdır. Fırında kurutma süresi 10-24 saat arasında değişir. Şeftalinin güneşte kuruması ise 5-6 günde olur.

© lezzetler.com tarif no:11880 • adı:Şeftali Kurutması • gönderen:vardar • indirme tarihi:11.05.2024 - 03:58