



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ŞEFTALİ MARMELADI

5 kilo şeftali
750 gram toz şeker

Şeftalileri soyup çekirdeklerini çıkarın ve dörde bölün.

Tencereye toz şeker ve şeftalileri koyup 1 gece bekletin.

Ertesi gün tencereyi ocağa alın ve tahta kaşıkla şeftalileri ezerek bir süre pişirin.

Şeftaliler yumuşayıp ezilince süzgeçten geçirin.

Ardından süzölmüş suyuyla birlikte tekrar tencereye alıp marmelat kıvamına gelene dek kaynatın.

Marmelat ılınınca temiz kavanozlara doldurup saklayın.

