



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ŞEFTALİ MARMELADI

1,5 kilogram şeker
1 kilogram şeftali
Yarım limonun suyu
1 adet çubuk tarçın

Şeftalileri güzelce yıkayın ve kabuklarını soyun.

Ardından dörde bölüp tencereye alın.

Şeftalilerin üzerine şeker ve 1 kahve fincanı su ilave edip kısık ateşte kaynatın.

Şeftaliler yumuşayınca limon suyunu ve çubuk tarçını ilave edip 10 dakika daha kaynatın.

Kıvam alınca ocaktan alın.

Marmelatınızı blender'dan geçirip pürüzsüz hale getirin.

Şeftali marmelatınız hazır!

