



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ŞEFTALİ MARMELADI

1 kg. olgun şeftali
1 kg. toz şeker
1 limonun suyu

Şeftalileri yıkayıp, çekirdeklerini çıkarın ve kevgirden geçirin. Şeftalileri bir tencereye koyup, ağır ateşte karıştırarak yavaş yavaş şekeri ilave edin. Sık sık karıştırın ve dibini tutmamasını sağlayın. Bir damlasını bir tabak üzerinde soğutun. Eğer yuvarlak şekli bozulmadan duruyorsa marmelat kıvamında demektir. Ocaktan almadan önce limon suyunu katın, bir ya da iki dakika daha pişirin ve kavanozlara dökün. Soğuyunca kapaklarını iyice kapatın.
