



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ŞEFTALİ MARMELADI

Necip Usta

1 kg. şeftali (çekirdekleri çıkmış)
150 gr. su
1 kg. toz şeker
100 gr. glikoz
3 gr. limon tuzu (1 çay kaşığı)

Şeftalinin kabuklarını soyup çekirdeklerini çıkardıktan sonra 1 kg. net olarak reçeli pişireceğiniz tencereye koyup suyunu ilâve ediniz. Orta ateşte karıştırarak 3-4 dakika kaynatıp limon tuzunu ve şekerini ilâve ediniz. Karıştırarak kaynatınız kıvamına gelince ateşten alıp glikozunu ilâve ediniz. Ezme makinesinden veya süzgeçten tamamen geçirip yarı sıcaklığını kaybedince kavanozlara doldurup ağzı kapalı olarak muhafaza ediniz.