



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ŞEFTALİ REÇELİ (KAHRAMANMARAŞ)

Kahramanmaraş Valiliği
Hacı Ali Özturan

1 kg yarma seftali
6 su bardağı toz şeker
Yarım limon

Seftaliler yıkanır ve kabukları soyulur. Çekirdekleri çıkarılır. İstenilen irilikte küp küp doğranarak bir tencereye konur. Üzerlerine şeker konur ve 1 saat kadar suyunu bırakmaları beklenir. Bir saat sonra tencere ocaga alınır, kestirmesi kıvamını alıncaya dek kaynatılır. Kıvamına gelince limon suyu konur ve bir tasım daha kaynatıldıktan sonra ocaktan indirilir. Üzerine bir tülbent geçirildikten sonra güneşe konur.