



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ŞEFTALİ REÇELİ

1+1/4 kg yarma şeftali  
1,5 kg tozşeker  
4 bardak su  
2 çorba kaşığı limon suyu (veya 6 gr limontuzu)

Tencereye su konur. Ortadan ikiye bölünen şeftalilerin çekirdekleri çıkarılır. Zedelemeden kabukları soyulduktan sonra suyun içine atılır. Sonra tencere, kapağı kapatılıp kuvvetli ateşe oturtulur. Su kaynamaya başlayınca şeker eklenir ve ateşin ısı hafifletilir. 5 dakika kaynadıktan sonra limon suyu dökülür. 10-15 dakika daha kaynatıldıktan sonra bir kaşıkla suyundan iki damla alınıp soğutulur. Bu damla küçük bir tabağa atılır. Su hemen akarsa biraz daha kaynatılır. Eğer yavaşça süzülür ve saçak bırakarak akarsa, yani koyulaşmışsa tencere ateşten indirilir. Tenceredeki reçel ılıdıktan sonra temiz ve kuru bir kavanoza boşaltılır ve serin bir yerde saklanır.



Fotoğraf "ablam ablam" tarafından gönderildi. 06.07.2020