



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ŞEFTALİ REÇELİ

- 1 kg yarma şeftali
- 1 kg tozşeker
- 1 limonun suyu (veya 1 gr limontuzu)

1 kg yarma ve orta olgunlukta şeftali tülbente konur, kaynar suya sokup çıkarılır ve hemen ardından soğuk suya daldırılıp çıkarılır. Hemen şeftalilerin kabuğu soyulur ve ikiye bölünüp çekirdeği çıkarılır. Çelik tencereye bir kat şeftali, bir kat tozşeker olmak üzere şeftali ve şeker yerleştirilir. En üste şeker serpidikten sonra, 24 saat kadar bekletilir. Bu süre içinde şeftali su salacağından ve şeker bu suda eriyeceğinden, ayrıca su katılmaz ve orta ateşte pişirilir. Reçel kıvamını alınca, ateşten indirilmeden önce limon suyu katılır ve hafif karıştırıldıktan sonra 2-3 dakika kadar kaynatılır. Ateşten indirilip kuru ve temiz cam kavanozlara boşaltılır ve soğumaya bırakılır. Reçel soğuyunca serin ve kuru bir yerde saklanır.



Fotoğraf "ablam ablam" tarafından gönderildi. 06.07.2020