



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ŞEFTALİ REÇELİ

1 kilogram sert şeftali
4 su bardağı toz şeker
1 çay kaşığı tereyağı
1 çay kaşığı limon tuzu

Şeftaliyi iyice yıkayıp kabuklarını soyduktan sonra çekirdek kısmını çıkarıp elma dilimi şeklinde doğrayın. Yayvan bir tencere içine alıp üzerine toz şekeri dökün, kapağını kapatıp yaklaşık 1 saat bekletin. Daha sonra ocağa alarak harlı ateşte kaynatmaya başlayın.

Üzerine tereyağı ekleyerek ocağın başından hiç ayrılmadan ara sıra üzerindeki köpükleri alarak pişirmeye devam edin. Kaynamaya başladıktan yaklaşık 20 dakika sonra bir çay tabağına suyundan koyun ve ortasından parmağınız ile bir çizik atın. Reçel yavaş bir şekilde birleşiyorsa içine limon tuzunu koyup 5 dakika daha kaynatıp ocaktan alın.

İlininca temiz bir kavanoz içerisine alıp iyice soğuduktan sonra kapağını kapatın.

