



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

## ŞEFTALİ REÇELİ

2,5 kilo sert şeftali  
5 bardak toz şeker  
3 çay kaşığı limon suyu

Şeftalilerin her birini güzelce yıkayın ve ardından ikiye bölerek çekirdeklerini çıkarın. Yıkanan şeftalilerin kabuklarını soyun ve küp küp doğrayın. Dilerseniz, soyduğunuz şeftalileri dilim olarak da doğrayabilirsiniz. Şeftalilerin derin bir kaseye alın ve üzerine toz şeker döktükten sonra bir gece boyunca buzdolabında bekletin. Ertesi gün suyunu salan şeftalileri reçel tenceresi içerisine aktarın. Kaynama noktasına ulaşana kadar yüksek ateşte arada bir karıştırarak pişirin. Fokurdamaya başlayan şeftali reçelini kısık ateşte pişirmeye devam edin. Reçelin üzerinde biriken köpükleri sıyırmayı ihmal etmeyin. Reçelin taşmaması için kaynarken başından ayrılmayın. Şeftali reçeli kaynarken yüzeyinde çok fazla köpük birikmesini önlemek istiyorsanız, kaynama noktasına ulaştıktan sonra içerisine bir çay kaşığı kadar tereyağı ilave edebilirsiniz. Reçelinizin tadında bir değişiklik olmayacaktır. Şeftali reçeliniz yarım saat boyunca kaynadıktan sonra jölemsi kıvamını almış olacaktır. Reçelinizin kıvamını test etmek istiyorsanız, buzdolabında bekletilen soğuk bir bardağa bir çay kaşığı reçelden akıtın. Ardından 2-3 dakika kadar buzdolabına koyun. Tabağı buzdolabından çıkarınca reçelin üzerine parmağınızla bastırın. Eğer reçel tabağa yayılmıyorsa, hazır demektir. Reçelinizi ocaktan almadan 5 dakika önce içerisine taze limon suyunu ilave edin. Reçeliniz beş dakika daha kaynadıktan sonra ocaktan alabilirsiniz. Ocaktan aldığınız reçeli sıcaklığı ile kavanozun içerisine doldurabilirsiniz. Kavanozun üzerinde yarım parmak boşluk kalmasına dikkat edin ve çevresini bezle güzelce sildikten sonra yeni kavanoz kapağı ile ağzını kapatın. Kavanoza doldurulan reçeli 10 dakika kaynar suda bekletin. Bu yöntem sayesinde kavanozun kapağı tutar ve aylarca hava almadan muhafaza edilir.

