



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ŞEFTALİ REÇELİ

10 adet şeftali
Yarım kg şeker

10 büyük bursa şeftalisini yıkayıp soyup bir kaba elma dilimi yada benim gibi küçük şekilde doğrayın aynı kap ölçüsünde üzerine toz şeker ilave edip suyunu bırakmaya kadar bekletin.

Ocağa alıp üzerinden köpüğünü alarak kaymaya bırakın içinden süzgeç yardımıyla şeftalileri bir kaba alıp suyu kıvam almaya yakın tekrar ilave edin.

Bu işlem şart değil şeftalinin biraz daha sert olması için yumuşak seviyorsanız kalsın almayın.

Suyu kıvam alınca 1 çay kaşığı limon tuzu ilave edip karıştırın. 1-2 dk kaynatıp ocaktan alıp soğumaya bırakın. Kıvamı soğuduktan sonra ve limon tuzundan sonra daha yoğunlaşır bunu hesaba katmayı unutmayın.

