



ŞEFTALİ REÇELİ

3 kg çok yumuşak olmayan şeftali
6 su bardağı toz şeker
1 tatlı kaşığı tereyağı veya sıvı yağ
Yarım limon suyu

Öncelikle çok yumuşak olmayan şeftalilerimizi yıkayıp istediğimiz büyüklükte doğradıktan sonra tencereye koyalım. Üzerine tüm şekeri dökerek bir gece bu şekilde bekletelim. Daha sonra orta ateşte 20 dakika kaynattığımız şeftalilerimizin üzerinde oluşan köpükleri zaman zaman alalım. Tereyağını atıp 5 dakika, en sonra da limon suyunu ilave edip 15 dakika daha yavaşça kaynatalım. Biraz dinlendikten sonra muhafaza edeceğimiz kavanozlara koyarak soğumasını sağlayalım. Şeftali reçelimiz daha sonrasında yemeğe hazır olacaktır.

