



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ŞEFTALİ REÇELİ

800 gr. çekirdeği çıkarılmış şeftali

500 gr. şeker

Yarım limon suyu

Ben şeftalilerin orta sertlikte olanlarından seçtim ve kabuklarını soymadan (hala önerisidir) güzelce yıkadım. Daha sonra ufak ufak doğradım ve çekirdeklerini çıkardım.

Bir tencereye şekeri ve doğranmış şeftalileri kattım. Yaklaşık 2-3 saat beklettim. Şeker suyunu saldıktan sonra 25 dakika pişirdim. 15. Dakikasında limon suyunu ekledim.

Pişirme süresi meyvenin yumuşaklığına göre değişebilir. Yumuşak şeftali olursa çabucak dağılabilir. Benim meyvelerim biraz sertçe idi. Üzeri köpük olursa kaşık yardımıyla alırsınız. Kıvamını anlamak için ise, kaşıkla aldığınız şerbetin son damlaları zor düşüyorsa ocaktan indirmenizin zamanıdır.

Piştikten sonra şeftalilerin kabukları meyveden hiç ayrılmadığı gibi, soyulmuştan farksız oldu, üstelik renginin de canlı olmasını sağladı.

Reçelimiz ılınınca kavanozlara doldurabiliriz. Serin yerde saklamanızı öneririm.

