



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ŞEFTALİ REÇELİ

<https://www.hurriyet.com.tr>

1 kg şeftali
6 bardak toz şeker
1 adet limon suyu (ya da 1 kahve kaşığı limon tuzu)
2 bardak su

Şeftaliler yıkanır, kabukları soyulur ve ikiye ayrılır. Su içinde bekletilir. Bir tencereye 6 bardak şeker ve 2 bardak su konarak bir kaç taşım kaynatılır.

Su içinde bekletilen şeftaliler kaynayan şurup içine atılarak kıvama gelene kadar kaynamaya bırakılır. Kıvamı anlamak için bir kaşıkla şuruptan alıp bir tabağa damlatın, eğer damlalar top top duruyorsa, kıvam tamamlanmış demektir.

Reçel kıvama ulaştıktan sonra içine 1 limonun suyunun tamamı ya da limon tuzu katılır (şekerlenmesin diye). Biraz daha kaynatılır ve soğumaya bırakılır.

