



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ŞEFTALİ REÇELİ

4 adet iri yarma şeftali  
1,5 kg toz şeker  
4 bardak su  
2 orba kaşığı limon suyu

Şeftalileri soyup ortadan bölün. ekirdeklerini ıkarın.

Arzuya göre iki parça halinde bırakın veya yarım ay şeklinde dilimleyin.

Dięer yanda, su ile şekerini bir tencerede kaynatın. Şurup haline gelince, doğranmış şeftalileri katarak kısık ateşte pişirin.

Reçel koyulaşıp da kıvama gelince 2 çorba kaşığı limon suyunu ilave edin.

Reçeli bir taşıma daha kaynatıktan sonra ateşten alın.

İyice soęuduktan sonra, kavanozlara doldurun.