



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ŞEFTALİ REÇELİ

1 kg. şeftali  
7-8 su bardağı şeker  
1,5 limon

Şekeri tencereye koyup üzerine 5 su bardağı su koyunuz. Şeker eriyinceye kadar orta hararetli ısıda karıştırınız. Kaynatarak koyu kıvama getiriniz.

Şeftalileri yıkayınız. Kabuğunu soyup, çekirdeğini çıkarınız. Zevke göre istediğiniz boyda doğrayınız. Kıvamlı şuruba katıp limon suyu ilave ediniz. Reçel kıvamına gelinceye kadar kaynatınız. Temizlenmiş, kuru ve ılık kavanozlara boşaltınız. Soğuduktan sonra kapağını sıkıca örtüp serin bir yerde bekletiniz.

