



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ŞEFTALİ REÇELİ

1 kilo olgun çürüksüz şeftali
1 kilo şeker
2 bardak su
1 adet limon

Şekerle suyu tencereye koyup kaynatmalı şekerin ağdalaşmasını beklemeli. Koyulaşıp kıvamına gelince içerisine yıkanmış ve bütün olarak (soyulmadan) şeftalileri atmalı. Orta ateşte reçeli kaynatmalı. Şeftaliler suyunu bırakıp tekrar çekince şeker gene ağdalanır. Şeftalilerin şekli katiyen bozulmaz. Tencereyi ateşten indirmeli, soğumaya bırakmalı. Ertesi sabah tenceredeki reçel sulanmıştır. Tencereyi tekrar ateşe koyarak yarım limon sıkmalı ve bir gün evvelki kıvama gelinceye kadar kaynatmalı. Ateşten indirip soğuduğu vakit kavanoza doldurmalı.