



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ŞEFTALİ REÇELİ

- 1 Kg sert şeftali
- 1 Kg toz şeker
- 1 Adet limon limonun suyu
- 1 Tatlı kaşığı vanilya

Şeftalilerin kabuklarını soyup, çekirdeklerini çıkartın. İnce ince dilimleyin. Derin bir tencereye toz şekeri koyun.

Toz şekerin üzerini geçecek kadar su ilave edip şerbet kıvamına gelinceye kadar kaynatın.

Dilimlediğiniz şeftalileri hazırladığınız şerbete ilave edip 2-3 dakika kaynatın. Şerbeti çekmesi için bir gece bekletin. Daha sonra şerbetin içinden çıkartıp başka bir kabın içine alın.

Şerbeti koyulaşmaya kadar kaynatıp limon suyu ve şeftalileri ilave edin. 1-2 dakika kaynadıktan sonra ocağın altını kapatın.

Sıcak olarak reçel kavanozuna boşaltın. Soğuyuncaya kadar ağzını kapatmayın.

Not: Şeftali, yumuşak bir meyve olduğu için fazla kaynatılırsa çok çabuk dağılır.



Fotoğraf "nur bebek" tarafından gönderildi. 15.04.2019