ŞEFTALİ REÇELİ

4 su bardağı su
1.5 kg toz şeker
1.250 gr yarma şeftali
2 çorba kaşığı limon suyu

Bir tencereye yeterli miktarda su koyun. Şeftalileri ortadan ikiye bölüp, çekirdeklerini çıkarın. Kabukları soyduktan sonra tencereye atın. Sonra tencerenin, kapağını kapatıp kuvvetli ateşe oturtun. Su kaynamaya başlayınca şekeri ilave edin ve ateşi biraz kısın. Beş dakika kaynattıktan sonra limon suyunu tencereye boşaltın. Koyu kıvamını buluncaya dek 15-20 dakika daha kaynatıp, tencereyi ateşten alın, soğumaya bırakın. Sonra kuru cam kavanozlara boşaltın, soğuduğunda kavanozların kapaklarını kapatıp, serin bir yerde muhafaza edin.



© lezzetler.com tarif no:3186 • adı:Şeftali Reçeli • gönderen:Cansu • indirme tarihi:28.03.2024 - 13:38