



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ŞEFTALİ REÇELİ

1,5 kilo şeftali
1,5 kilo toz şeker
2 yemek kaşığı limon suyu
1 tutam vanilya

Şeftali reçeli yapmak için bir buçuk kilo şeftalinin kabuklarını soyup dilimleyin ve soğuk su içine atın. Başka bir tencereye dört bardak su koyup bir buçuk kilo toz şekeri bunun içinde kaynatın. Şurup koyulaşınca şeftalileri suzup buna katın ve iyice koyulaşmaya kadar kaynatın. Ocaktan indirmeden önce iki yemek kaşığı limon suyu ve bir tutam vanilya katıp iki taşım daha kaynatın. Sonra soğumaya bırakın.