



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ŞEFTALİ REÇELİ

1.5 kg doğranmış şeftali
1 kg şeker
1/2 tatlı kaşığı limon tuzu
1 çay kaşığı tereyağı

Doğranmış seftalilerimizi derin bir çelik tencerede şekerle buluşturmak üzere biraz şeftali biraz şeker olmak üzere kat kat hazırlıyoruz. 30 dk bekletiyoruz. Önce harlı ateşte pişirmeye başlıyoruz. Ardından altını kısıyoruz. Köpüklerini delikli kepçe yardımıyla topluyoruz, köpüğü tam anlamıyla yok etmek için tereyağımızı ekliyoruz. Limon tuzumuzu da ekleyip 1 dk kadar kaynatıp ateşten indiriyoruz. Reçelimizi yayvan cam veya emaye bir kaba boşaltıp, tozsuz güneşli bir ortamda 2-3 gün güneşte pişiriyoruz. Üzerine tülbent kapatabilirsiniz.
