



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ŞEFTALİ REÇELİ

Oktay Usta

- 1 Kilo şeftali
- 1 Kilo toz şeker
- 1 Çay kaşığı vanilya
- 2 Adet karanfil
- 1 Adet limon
- 1 Çay bardağı su

Şeftalileri soyup küp küp doğruyoruz. Bir tencereye alıp üzerine toz şekeri, karanfili, suyu, limon suyunu ilave ediyoruz. Ocağa alıyoruz. Kaynamaya başlayınca kısık ateşte 30-40 dakika kaynatıyoruz. Üzerine çıkan köpüğü alıyoruz. Vermiş olduğumuz zamanın sonunda vanilyayı ilave ediyoruz. Kıvamını kontrol ediyoruz.



Fotoğraf "ebenden12" tarafından gönderildi. 02.11.2020