



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ŞEFTALİ ŞERBETİ

Kullanılacak malzeme:

3 kilo olgun şeftali

1/2 kilo şeker

3 limon

Şeftalinin kabuklarını soyarcasına çıkardıktan sonra çekirdeklerini ve çekirdek yataklarını kesip atmalı. Sonra küçük parçalara doğranacak şeftalileri büyük bir kâseye koymalı. Üstünü toz şekeriyle örtmeli. Üç limonun suyunu da sıktıktan sonra bunları birkaç saat bir kenarda dinlendirmeli.

Şeftaliler çok olgun olacaklarından bu dinlenme sonunda kendiliğinden iyice ezilmiş olacaktır. Eğer ezilmemişse temiz bir elle mincıklayarak şeftalileri iyice ezmeli. Yeteri kadar su katıp şekeri iyice eritmeli. Sonra bu şurubu ince bir tülbentten geçirerek süzmeli ve bir sürahiye doldurmalı. Gerekirse biraz daha su ve birkaç parça buz kattıktan sonra servis yapmalı.