



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ŞEFTALİ ŞERBETİ

2 litre su
1 adet limonun suyu
1 kilogram şeftali
2 su bardağı toz şeker
File antepfıstığı

Şeftalilerin kabuğunu soyup bir tencereye dilimleyin. Üzerine toz şeker, su ve limon suyunu ekleyin. Orta ateşte şeftaliler iyice yumuşayana kadar pişirin. Tencereyi ocaktan alıp soğumaya bırakın. Meyveleri ezerek şerbeti süzgeçten geçirin. Sürahiye doldurup buzdolabında bekletin. File antepfıstığı serpiliş soğuk servis yapın.

