



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

ŞEFTALİ ŞERBETİ

1 kg olgun şeftali
100 gr toz şeker

Taze ve olgun şeftalilerin çekirdekleri çıkarılır, dörde bölünür. Bir kaba bir kat şeftali döşenir, üzerlerine toz şeker serpilir, yine şeftali dizilir. Bu işlem şeftaliler bitene kadar sürdürülür. Bundan sonra şeftaliler 12 saat üstleri kapalı olarak bekletilir. Sonra astarlık beze sarılıp iyice ezilir. Ezilmiş olan şeftaliler bezden alınıp bir kâsede sulandırılır ve sıkarak iyice süzülür. Birinci ve ikinci defa alınan sular bir sürahiye konarak buzdolabına kaldırılır. Soğuduktan sonra servis yapılır.
