



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

---

## ŞEFTALİ ŞERBETİ

3 kg olgun şeftali  
3 tane limon  
500 gr şeker

Şeftalinin kabukları soyulur, çekirdek ve çekirdek yatakları ayklanır. Bundan sonra küçük parçalar halinde doğranan şeftalinin üzerine şeker dökülür, limonların suyu sıkılır ve birkaç saat bekletilir. Bu süre sonunda şeftaliler elle hafif sıkılarak ezilir. Yeteri kadar su dökülerek şekerlerin erimesi sağlanır. Şerbet bir tülbentten geçirilerek sürahiye alınır. Buzdolabında soğutulduktan sonra servis yapılır.

---