ŞEFTALİLİ KONSANTRE MEYVE SUYU

12 litre su
20 adet orta boy şeftali
3 su bardağı şeker

Şeftalilerin kabuğunu ve çekirdeğini ayıkladıktan sonra dörde bölerek mutfak robotundan geçirin. Püre halindeki şeftalileri tencereye koyup üzerine gelecek kadar su ekleyin.
15-20 dakika kaynamaya bırakın ve ardından altını kapatıp 5 dakika kadar ılınması için bırakın. Tekrar blenderdan geçirip pürüzsüz olmasını sağlayın. Kalan suyu ve şekeri ekleyip tekrar kaynatın.
Sıcak haldeki karışımı kavanozlara doldurup kapaklarını kapatın. Kavanozları ters çevirip bir gece boyunca bu şekilde bekletin. Konsantre meyve suyunuzu dilediğiniz zaman su ile inceltip afiyetle tüketebilirsiniz.

© lezzetler.com tarif no:152712 • adı:Şeftalili Konsantre Meyve Suyu • gönderen:balin-a • indirme tarihi:31.05.2024 - 10:55