



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

ŞEFTALİLİ SERGÜL MARMELATI

1 kg şeftali
4 su bardağı şeker
1 limon

Şeftaliler soyulur, çekirdekleri çıkarılır. Robottan geçirilerek püre yapılır. Tencereye aktarılır. Üzerine şeker katılır, orta ateşte fokurdayana kadar pişirilir. Sonra ateş kısılır, limon katılır, 15 dakika daha pişirilir. Doğal olarak tencerede soğutulur, kavanozlara doldurulur.

© lezzetler.com tarif no:91392 • adı:Şeftalili Sergül Marmelatı • gönderen:ser gül • indirme tarihi:01.04.2025 - 05:02