



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

VANİLYALI ŞURUPTA ŞEFTALİ

1 bardak şeker
2,5 bardak su
2 kg. şeftali
Yarım limon suyu
1 vanilya çubuğu

1. Bir kaptaki suyu ve şekerini karıştırın ve 5 dakika kaynatın, sonuna doğru limon suyunu ilave edin.
2. Kavanoz ve kapaklarını 5 dakika boyunca kaynar suda sterilize edin.
3. Çatlak, paslı, deforme olmuş malzemeleri kullanmayın.
4. Olgun ancak ezik-çürük olmayan şeftalileri seçin.
5. Temizce yıkayıp kabuklarını soyun, çekirdeklerini çıkarıp dilimleyin.
6. Şeftali dilimlerini çok temiz kavanozlara elinizle bastırarak sıkıca yerleştirin.
7. Sıcak şurubu meyvelerin üzerinde 1 cm kapatacak şekilde kavanoza dökün.
8. İşlemin sonunda kavanozun üzerinde 2 cm boşluk kalmalı.
9. Vanilya çubuğunu keserek kavanozlara bölüştürün.
10. Herhangi bir hava kabarcığı kalıp kalmadığını kontrol edin, varsa steril bir bıçak yardımıyla hava kabarcıklarını alın.
11. Bir kağıt peçete yardımıyla kavanozun ağzını temizleyin.
12. Kuru ve temiz kapakları sıkıca kapatın.