



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ZENCEFİLLİ ŞEFTALİ MARMELATI

4 adet olgun şeftali
3 su bardağı şeker
1 limon kabuğu rendesi
1 tatlı kaşığı rende taze zencefil
1 adet limon

Şeftaliler soyulur, çekirdekleri çıkarılır, rendelenir ve bir tencereye konur. Üzerine şeker eklenir, orta ateşe yerleştirilir. Ara sıra karıştırarak şeffaflaşana kadar pişirilir. Zencefil, limon kabuğu ve limon suyu eklenir. 8-10 dakika daha kaynatılır, ateşten alınır. Soğuyunca kavonozlara doldurulur.