



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mtevazı Lezzetler® Mutluluklar Diler

ŞEFTALİ MARMELADI



1 Kg. orta yumuşaklıkta şeftali
4,5 Su bardağı şeker
1 Adet limonun suyu

- # Şeftaliler yıkanır, kabukları soyulur, çekirdekleri çıkarılır.
- # Tavla zarı büyüklüğünde doğranır.
- # Doğranan şeftaliler bir tencereye alınır, üzerine şeker dökülür, kapağı kapalı olarak bir gece bekletilir.
- # Ertesi günü, hiç su katmadan orta ateşe konur, ara sıra karıştırılır.
- # Kıvama gelmeye başlayınca limon suyu katılır, tam kıvama gelince ocaktan alınır.
- # Kavanozlara doldurulur. Kavanozda soğuyunca kapağı sıkıca kapatılır.

Not: Şeftali marmeladını ayrıca ezmeye gerek yoktur, ufak doğrandığı ve bir gece bekletildiği için formunu doğal olarak kaybeder.