

Seftali Konsantresi

Malzemeler

3 kilo seftali

2 buçuk litre su

400 gram seker(yaklasik 2 su bardagi)

Yapilisi

Seftalileri yıkayıp çekirdeklerini çıkarın ve derin bir tencereye istediğiniz şekilde doğrayın. Üzerine suyu ekleyip seftaliler yumusayana kadar pisirin. Yumusayan seftalileri blenderdan geçirin ve pure haline getirin. Üzerine seker ekleyip 10dk. daha kaynatın. Kavanozlara paylastirip kapagini sikica kapatın ve kavanozlarinizi ters çevirin. Soguyan kavanozlari serin ve kuru yerde muhafaza edin. Iceceginiz zaman bir miktar su ve buz ekleyerek servis yapin.