

Seftali Receli Yapimi

Malzemeler

1 kilo taze seftali

1.5 kilo seker

Yarim limon suyu

Yapilisi

Seftalilerin kabuklari soyulur, dilimlenir. Uzeri seker ilave edilerek aksamdan bekletilir. Sabaha suyunu salan seftaliler icinden suzgecle alinir ve kalan sekerli kisim orta isida kaynatilir. Uzerinde biriken kopukler tahta kasikla alinir. Son 10 dakika seftaliler ilave edilir, kisik ateste pisirilir. Kapatirken limon suyu ilave edilir. Altı kapatilip derhal kavanoza aktarilir, agzi kapatilir ve ters cevrilerek 1 gun beklenir. Afiyet olsun:)