



Yeyin için amma israf eləməyin (Araf 31)  
Banu Atabay'ın Mütevazı Lezzətlər® Azərəcə Yemək Tərifləri

## Şaftalı Konservi

Şeftali Konservəsi



6 ədəd şaftalı  
1,5 su stəkani şəkər  
2 su stəkani su  
2 çay qaşığı duz

- # Əvvəl şərbəti hazırlanar; Şəkər və su bir qazana qoyular və qaynamağa buraxılar.
- # Bir kabin içində 5 su stəkani soyuq su və duz qarışdırılır.
- # Bu vaxt şaftalılar soyular və ortadan ikiye kəsilər.
- # Hazırlanan duzlu suya şaftalılar atılar. Təxminən 10 dəqiqə qədər gözlədilər.
- # Sonra duzlu sudan alınar və qaynamaqda olan şərbətə atılar. Ən çox 2 dəqiqə bişirilər. Dərhal süzgəcə çıxarılır.
- # Şaftalı tamamilə soyuyunca bir qaba qoyular. Üzərinə soyumuş şərbət əlavə olunar. Qapağı möhkəmcə bağlanılır.

Qeyd: Qaba qoyulan şaftalı və şərbətin mütləq soyuq olması lazımdır. Əks halda konserv tez pozular.