



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

ŞEFTALİ KONSERVESİ



6 adet şeftali
1,5 su bardađı eker
2 su bardađı su
2 tatlı kaığı tuz

- # nce erbeti hazırlanır; eker ve su bir tencereye konur ve kaynamaya bırakılır.
- # Bir kabin içinde 5 su bardağı soğuk su ve tuz karıştırılır.
- # Bu arada eftaliler soyulur ve ortadan ikiye kesilir.
- # Hazırlanan tuzlu suya eftaliler atılır. Yaklaşık 10 dakika kadar bekletilir.
- # Sonra tuzlu sudan alınır ve kaynamakta olan erbete atılır. En fazla 2 dakika pişirilir. Hemen süzgece çıkarılır.
- # Şeftali tamamen soğuyunca bir kavanoza konur. zerine soğumu erbet eklenir. Kapağı sıkıca kapatılır.

Not: Kavanoza konan şeftali ve erbetin mutlaka soğuk olması gerekir. Aksi halde konserve çabuk bozulur.