



Pekmezli Şeftali Reçeli Yapalım



Bu sayfadaki etkinlik mutlaka yetişkinlerle birlikte yapılmalıdır.



Şeftalileri iyice yıkayın. Büyükçe bir tencerede bolca su kaynatın. Şeftalileri soymadan bütün halde kaynayan suya atarak 2-3 dakika haşlayın. Ardından şeftalileri bir süzgece aktarıp soğuk sudan geçirin. Ilındıklarında kabuklarını soyun ve halka halka doğrayın. Daha sonra bunları küp biçiminde küçük parçalara bölün. Çocuklarınız da plastik bir bıçakla doğrama işine yardım edebilir. Doğrama işi bittiğinde başka bir tencerede pekmezi kaynamaya bırakın. Pekmez kaynadığında içine şeftalileri ekleyin. Kısık ateşte, suyunu çekene kadar pişirin.

İşlenmiş şeker yerine pekmez kullanarak farklı meyvelerden çok daha besleyici reçeller elde edebilirsiniz. Kullandığınız meyveye göre pekmez miktarını değiştirebilirsiniz. Dilerseniz reçelinizi köy ekmeği ve kaymakla birlikte yiyebilirsiniz.