

Tatlı Yaşam Meyvesi Şeftali

Tatlı Kadife Şeftali

Yazın en tatlı meyvelerinden şeftali bize Çin'den gelmiş. Lezzeti ve kokusuyla en sevilen meyvelerin başındadır. Sağlığa faydaları dolayısı ile tazesini bol bol tüketmek gerekir. Kabuğundaki kadifemsi tüyler bazen allerjik reaksiyonlara neden olabilir. Bu yüzden tüysüz olarak adlandırdığımız türünü rahatlıkla yiyebiliriz. Mevsiminde olmasak da bu şahane lezzeti reçel, marmelat, komposto, pestil gibi alternatiflerle yıl boyu tüketebiliriz. Hazır pestil demişken en sık yaptığım kış hazırlıklarının başında gelir. En kolayından şeftali pestili tarifim;

Cevizli şeftali pestili

6 adet şeftali

1 çay bardağı toz şeker

1 çorba kaşığı nişasta

5 çorba kaşığı su

1 çay bardağı ceviz

Hazırlanışı

Şeftalinin kabuklarını soyun, çekirdeklerini çıkartın, su ve tozekerle beraber kısık ateşte pişirin. Karışımı bastırarak süzgeçten geçirin ve 1 çay bardağı ayırarak kalanını hafifçe koyulaşana kadar pişirin. Nişasta ve ayırdığımız şeftali posasını karıştırarak tencereye ekleyin ve karıştırarak koyulaşana kadar pişirin. Yağlı kağıt serilmiş fırın tepsisine karışımı dökün ve kaşıkla yayın. Yarı gölgede sertleşene kadar bekletin. Hazır olunca makasla kesin ve kavanozlarda muhafaza edin.