



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

AROMALI KAYISI SUYU

1.5 kilo olgun çekirdeksiz kayısı,
10 adet kayısı çekirdeği,
25 g badem,
3 karanfil,
1 kg şeker

Kayısları yıkayın, çekirdeklerini çıkartın, 10 adet çekirdek ayırın. Çekirdekleri kırın, içlerini çıkartın. Bademleri, çekirdek içlerini ve karanfilleri havan tokmağı ile ezin, şekerle birlikte kayıslara karıştırın. Şekerin erimesini bekleyin (yaklaşık 4-6 saat), arada bir karıştırın. Karışımı biraz kaynatarak suyunu uçurun, iki damla limon sıkın, soğutun. Karışımı büyük bir şişenin içine koyun. Şişenin ağzını kapatın, buzdolabında saklayın. Servis zamanı sulandırarak ikram edin.

[ML® Kayısı Şerbeti için tıklayın](#)