



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BADEMLİ KAYISI REÇELİ

1 kg kayısı
İstediğiniz miktar çiğ badem
600 gr şeker
1 su bardağı su
1/2 (yarım) limon

Kayısıları yıkayıp çekirdeklerini çıkarıyoruz. Şekerini ilave edip, bir gün bekletiyoruz. Ertesi gün bademleri sıcak suya atıp süzdükten sonra kabuklarını çıkartıyoruz. Kayısı ve bademleri tencereye koyup, suyunu da ilave edip pişiriyoruz. Kıvamını alınca limonu ilave ediyoruz. 5 dakika daha pişirip ocaktan alıyoruz.

[ML® Bademi Kayısı Reçeli için tıklayın](#)

