



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

KAYISI REÇELİ

1 kg. kayısı
4 su bardağı toz şeker
1 çay kaşığı limon tuzu
yarım su bardağı su

Küçük ve set kayisaların çekirdekleri çıkarılır. Tencereye aktarılır, üzerine şeker ve su gezdirilir, orta ateşe yerleştirilir. Bir kez olamk üzeri kayisaları ezmeden karıştırılır, kapak açık olarak kayisaların rengi değişene kadar pişirilir. En son limon tuzu katılır 10 dakika sonra ateşten alınır. Tencerenin içinde 5-6 saat soğuttuktan sonra kavanozlara konur.

[ML® Kiraz Reçeli için tıklayın](#)
