



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## KAYISI REÇELİ

1 kg. kayısı  
7-8 su bardağı şeker  
1,5 limon

Şekeri tencereye koyup üzerine 5 su bardağı su koyunuz. Şeker eriyinceye kadar orta hararetli ısıda karıştırınız. Kaynatarak koyu kıvama getiriniz.

Kayısları yıkayınız. Çekirdeğini çıkarınız. Zevke göre istediğiniz boyda doğrayınız. Kıvamlı şuruba katıp limon suyu ilave ediniz. Reçel kıvamına gelinceye kadar kaynatınız. Temizlenmiş, kuru ve ılık kavanozlara boşaltınız. Soğuduktan sonra kapağını sıkıca örtüp serin bir yerde bekletiniz.

[ML® Kayıslı Bar için tıklayın](#)

[ML® Kayıslı Bar \(görsel\)](#)

---