



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KAYISI REÇELİ

- 1 kg. kayısı
- 1 kg. toz şeker
- 1 Adet limon suyu

Kayısının tatlısı ve fazla olmamamışları seçilir, iyice yıkanır çekirdekleri çıkartılır, her kayısı 4e bölünür, üzerine 1 kg. toz şeker dökülür. tencerenin kapağı kapatılır, güneş altında 2 saat bekletilir. 2 saat sonra ocağa alınır, kaynatılır, suyu iyice azalınca, 1 limonun suyu sıkılır, 5 dakika daha kaynatılarak ocaktan alınır. Tencerede tamamen soğuyunca kavanozlara alınarak saklanır.

Not: Tencerenin büyük olmasına dikkat edilmelidir. Çünkü, kayısı kaynama esnasında çok köpüren bir meyvedir. Küçük tencerede kaynatılırsa taşabilir.

[ML® Kayısı Reçeli için tıklayın](#)

