



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAYISI MARMELATI

Oktay Usta

- 1 Kilo kayısı
- 1 Kilo toz şeker
- 1 Adet limon
- 1 Su bardağı su

Kayısları yıkayıp çekirdeklerini çıkartıyoruz. Bir tencereye alıp üzerine su koyup kayısları haşlıyoruz. İyice yumuşayınca robotta veya el blenderında parçalayıp püre haline getiriyoruz. Üzerine toz şekerini döküp ocağa alıyoruz. Kaynamaya başlayınca kısık ateşte yaklaşık olarak 30-35 dakika kaynatıyoruz. Verdiğimiz sürenin sonlarına yakın limon suyunu ilave ediyoruz. Marmelat koyulaşana kadar kaynatmaya devam ediyoruz.



Fotoğraf "Domates Perisi" tarafından gönderildi. 02.11.2021