



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAYISI KAPLAMA

4 çorba kaşığı kayısı reçeli
75 gr (1/2 su bardağından biraz az) su
1 tatlı kaşığı limon suyu

Reçelle suyu ufak bir tencereye koyup karıştırarak, orta ateşte 5 dakika pişiriniz. Limon suyunu ekleyip iyice karıştırınız. Tencereyi ateşten alıp süzünüz.

Süzülen reçeli bir kavanoza koyup, reçel henüz sıcakken kavanozun ağzını yuvarlak kesilmiş mumlu kağıtla örtünüz. Sonra ağzını selofan kağıtla kapayıp, ip ya da lastik bantla bağlayınız. Kavanozu etiketleyip serin ve kuru bir yerde saklayınız.

Not: Kaplamalar, meyveli kek ve tartları süslemek için kullanılır. Klasik tariflerde, kayısı kaplama sarı meyveler için kullanılır.