



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KAYISI KAPLAMA

4 orba kaşığı kayısı reçeli  
75 gr (1/2 su bardađından biraz az) su  
1 tatlı kaşığı limon suyu

Reelle 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, reel henüz sıcakken kavanozun ağzını yuvarlak kesilmiş mumlu kağıtle örtünüz. Sonra ağzını selofan kağıtle 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.