



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

KAYISI MARMELATI

1 kilo kayısı

1 kilo şeker

Olgun, çürüksüz, bilhassa güzel kokulu kayısı alınır. Yıkandıktan sonra çekirdekleri ayıklanır ve et makinesinden geçirilir. Şekeri, iki bardak su ile ateşe koymalı. Şeker koyulaşınca içine makineden geçmiş kayısıları atmalı. Karıştıra karıştıra pişirmelidir. Marmelât, kepçeden pelte pelte akınca ateşten indirmeli ve sıcakken kavanozlara yerleştirmelidir.

Not: Bu marmelât gayet güzel kokulu altın renkli ve şeffaf olur. Eğer kışa saklanmayıp da hemen yenilecekse içerisine, kırılan çekirdeklerinden çıkan bademleri ayıklayıp atmak da mümkündür.