



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAYISI MARMELATI

Erkan Acuro
Ege ve Ayvalık'ta Kış Hazırlıkları

1 kg olgun kayısı
600 gr toz şeker
1/2 limon suyu

Kayısları bol suya iyice yıkayıp kurulaşın. Ortadan ikiye bölüp çekirdeklerini çıkarın. Tencereye alıp üzerine şekeri ilave edin. Kapağını kapatıp bir gece bekletin. Kısık ateşte kayıslar yumuşayana kadar pişirin. Blendırdan geçirip püre haline getirin, iyice koyulaşınca limon suyunu da ekleyip 3-4 dakika daha pişirip ocaktan alın.