



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAYISI REÇELİ (ERZİNCAN)

1 kg şekerpare kayısı
1 kg toz şeker
1-2 adet karanfil (arzuya göre)
Kayısının iç bademleri
¼ limon suyu veya limontuzu

Kayısılar yıkandıktan sonra ikiye bölünerek akşamdan şekere yatırılır. Sabah olunca sulanmış olan kayısılar kaynamaya alınır. Karanfil atılır. Kabukları soyulmuş olan kayısı çekirdekleri de ilave edilerek kaynatılır. Kıvamına gelince limon suyu konulur ve ocağın altı kapatılır. Eğer güneşi bol bir yerde iseniz reçeli biraz kaynattıktan sonra, geniş bir tepsiye boşaltılarak üzerine temiz bir tülbent örter ve güneşte suyunu çekip kıvamını alana kadar bekletebiliriz. Bu yöntemler hem kayısılar dağılmamış hem de şekerlenme riskini azaltmış olursunuz.

Farklı bir yöntem ise: kaynatma süresi üç gün üst üste azar azar kaynatılarak yapılmasıdır. Böylece kayısıların sağlamlığını önlenir.