



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KAYISI REÇELİ (GÜNEŞTE) (MALATYA)

Malatya İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

Kayıslar yıkandıktan sonra çekirdeği çıkartılır ve bir tepsiye dizilir. Bunun üzerine her bir kilogram kayısıya 1.5 kg. şeker, 4 su bardağı su, kaynatılmış limon suyu ve limon suyuyla kestirilmiş sıcak şurup dökülür. Tepsi güneşin altında ağzı örtülerek bekletilir. Birkaç gün bekledikten sonra tepsideki kayıslar çevrilir ve birkaç gün daha beklenir. 3-4 gün sonra kayıslar reçel kıvamına gelmişse tepside alınır ve kaplara konulur.

