



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAYISI REÇELİ (KİREÇ SUYUNDA)

1 kg. taze, suyu az, sert kayısı
6 su bardağı şeker

Kayısları yıkayıp, çekirdeklerini çıkarın. Kireçli su yapın. (Bir kaba biraz kireç atın, su koyun ve karıştırın. Sonra kireçler dipte toplanınca yukarıdaki suyu alın). Bu kireçli suda kayısları 6-7 saat bırakın. Kayısları çıkardıktan sonra bol sıcak su ile yıkayın. Bir tencereye şekeri ve onu iki parmak aşacak kadar su koyup, kaynatın. Şurup kıvamına gelince kayısları içerisine atıp bir taşım kaynatın ve delikli bir kepçe ile kayısları çıkarın. Delikli bir kapta bir gün süre ile bekletin. Süzülen suyu şuruba ilave edip tekrar kayıslarla birlikte kaynatın. İki kere daha bu işlemi yapın. Sadece arada iki saat kadar bekletin. Son kaynamadan sonra şurubuyla birlikte kavanozlara koyup, soğuduktan sonra kapaklarını kapatın.

[ML® Kireç Suyunda Kayısı Reçeli için tıklayın](#)