



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KAYISI REÇELİ (KİREÇ SUYUNDA)

- 1 Kg. kayısı
- 1 Kg. toz şeker
- 1 Su bardağı su
- 1 Limon suyu
- 1 Kg. sönmemiş kireç

- 1 Muntazam sert kayısıları üstlerinden iğne ile delip çekirdeklerini parçalamadan çıkarınız.
- 2 Kireç suyunda bütün olarak 5 saat bekletiniz.
- 3 Bol soğuk suda yıkayınız.
- 4 Şekeri 1 bardak su ile kaynatınız.
- 5 Kayısıları ilâve ediniz ve köpüklerini alarak kaynatınız.
- 6 Koyulaşınca limon suyu ilâve ediniz.
- 7 8-10 dakika daha kaynattıktan sonra ateşten alarak soğumaya bırakınız.

Kireç suyu elde edilişi;

Büyük bir tencerede 1 kg. sönmemiş kireci su ile iyice ezip bekletiniz. Kireç dibe çöküp su durulunca bu suyu döküp yeniden su koyunuz ve bu işlemi 3-4 kere tekrarlayınız. En son suyu alıp kireci atınız. Bu suyu kullanınız.

[ML® Kayısı Reçeli için tıklayın](#)