



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KAYISI REÇELİ (KİREÇ SUYUNDA)

1,280 gr. kayısı (hafif olgunca)
2 kg. şeker
1 kg. sönmemiş kireç
500 gr. şeker
2 limon

1.280 gr. kayısı için 2 kilo şeker kestiriniz. Kireci suda söndürüp posası dibine çökünce oynatmadan üzerindeki suyunu alınız. Biraz olmuş kayısıların her tarafını iğneliyecek bu suya atıp 5 saat bırakınız. Soğuk suda yıkadıktan sonra kestirilmiş ılık şeker atınız. Orta ateşte birkaç taşım kaynatıldıktan sonra indirip kayıları delikli kepçe ile bozmadan çıkarıp, kenarlı bir tepsiye yığarak birgün bırakınız. Bundan süzülen ekşi suyu şuruba katarak kıvama gelinceye kadar kaynatıp indiriniz. Ilık hale gelince kayıları tekrar içine atıp ateşte iki taşım kaynatıldıktan sonra taneleri yine tepsiye koyunuz. Süzülen suyu şurupla kaynatıp kayıları içine atınız. Limonu sıkınız. Bu şekilde birkaç kere aktardıktan sonra kavanoza doldurup havadar bir yere koyunuz. Gerekğinde kullanınız.