



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAYISI REÇELİ

1 kg. kayısı (şekerpare)
5- 6 su bardağı şeker
1 çay kaşığı limon tuzu veya 1 limon suyu

1- Kayıslar yıkanıp bölünmeden çekirdekleri çıkarılır.
2- Şeker 3 bardak su ile kaynatılıp iyice koyulaştırılır.
3- Hazırlanan kayıslar bütün olarak ilave edilip yavaş yavaş kaynatılır. Ateş kapatılıp bir gün suyunda bekletilir. Sulanmışsa biraz daha kaynatılıp limon suyu ilave edilir. İliyinca önce taneleri kavanoza konur sonra suyu ilave edilir.

Not: İstenirse, kayıslar şurubunda bir taşım kaynatıldıktan sonra limon suyu katılıp cam veya emaye bir kaba alınır. Üzerine tülent örtülür ve güneşte kıvamı koyulaştırılır.

[ML® Bademi Kayısı Reçeli için tıklayın](#)



Fotoğraf "sultan sadık" tarafından gönderildi. 28.08.2018