



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KAYISI REÇELİ

1 kg kayısı
6 su bardağı tozşeker
5 su bardağı su
1 kahve fincanı limon suyu

Kayısları yıkayıp çekirdeklerini çıkarın. Tencereye alıp 5 su bardağı su ekleyin ve orta ateşte kaynamaya bırakın. Su kaynamaya başlayınca hemen ateşten alın. Kayısları kevgirle sudan çıkarıp başka bir kaba alın. Tencerede kalan suya 6 su bardağı tozşekeri ekleyip kaynatın. Şurubun kıvamını anlamak için, bir kaşık şurubu soğuk suya damlatın, eğer şurup dağılmadan donuyorsa kıvamını almış demektir. Hazırladığınız şurubun içine kayısları atın. Biraz koyulaşmaya başlayınca limon suyunu ekleyip bir taşım daha kaynatın ve ateşten alın. Kavanozlara doldurun, soğuyunca kapağını kapatın.
