



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KAYISI REÇELİ

Erkan Acurof  
Ege ve Ayvalık'ta Kış Hazırlıkları

1 kg kayısı  
1 kg şeker  
1/2 limon suyu

Kayıslarınız küçük ise sadece bir tarafından çekirdeklerini çıkarın büyükse ortadan ikiye bölün. Kayısları tencereye yerleştirin. Üzerine şekeri ilave edin ve bir gece bu şekilde bekletin. Çıkan kayısı çekirdeklerini yıkayın ve bir gazetenin üzerinde kurutun (ıslakken kırmak mümkün olmuyor). Çekirdekleri kırın ve içlerindeki bademleri alın. Bademlerin üzerine kaynar su ilave edin. Beş dakika bekletin ve üzerindeki kabukları soyun. Bademleri tencerenin içine atın ve kısık ateşte reçeli pişmeye bırakın. Üzerinde oluşan köpükleri delikli kepçe ile toplayın. Kayıslar yumuşayınca limon suyunu ilave edin. Beş dakika daha pişirip ocaktan alın. Sıcak iken kuru kavanoza alıp ters şekilde soğumaya bırakın. Mutlaka buzdolabında muhafaza edin.