KAYISI REÇELİ (YAŞ KAYISIDAN) (MALATYA)

Malatya İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

Kayısılar ortadan ikiye ayrılır, çekirdekleri çıkartılır. Çekirdekleri çıkartılan kayısılar istenilirse ikiye-üçe kesilir. Sonra bir kazana iki tas suya bir şeker kararıyla şıra kaynatılır. Kayısıların sararması için içine limon tuzu eklenir, kayısılar bu şıraya atılır. Çok hafif bir şekilde kaynatılır. Ateşten indirilir. Kemisle kayısıları şıradan çıkartılarak süzülür ve bir tepsiye dizilir. Bunlar bir gün güneşte bekletilir. Çok kalırsa kararabilir.
Ertesi gün ayrıca bir şıra kaynatılır ve soğutulur. Ayrıca da kayısı çekirdekleri kırılır, içleri haşlanır, kabukları soyulur ve güneşlendirilen kayısının içine konularak üzerine soğutulmuş şıra dökülür. Cam kavanozlara konularak ağzı kapatılır.

ML® Bademi Kayısı Reçeli için tıklayın



© lezzetler.com tarif no:32250 • adı:Kayısı Reçeli (Yaş Kayısıdan) (Malatya) • gönderen:Saadet • indirme tarihi:28.03.2024 - 15:42