



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAYISI ŞURUBU

1 kg olgun kayısı
1 kg toz şeker
Yarım limon suyu

Kayısların çekirdekleri çıkarılır. Üzerine şeker konur, kapaklı olarak 4 saat bekletilir. Sonra ateşe yerleştirilir. Rengi değişene kadar kaynatılır. Limon ilave edilir, 5 dakika daha kaynatılır. Ateşten alınır. İliyinca blenderden geçirilir ve kavanozlara doldurulur. 1 sene kadar dayanır. İkram edileceği zaman 1 su bardağı soğuk suya 1 çorba kaşığı konur, karıştırılır.

[ML® Kayısı Şerbeti için tıklayın](#)