



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAYISI ÜZÜM KONFİTÜRÜ (ALMAN)

3 kavanoz

Malzeme

700 g kayısı,

400 g üzüm,

reçel şekeri,

1 paket limon tuzu,

8 yıldız anason,

2 tarçın kabuğu.

1. Kayısları kaynar suya batırıp kabuklarını soyun, çekirdekleri çıkartın. Üzümleri ayıklararak yıkayın. Meyveleri şeker ile karıştırıp bir gece buzdolabında bekletin.
2. Meyveleri limon tuzu, anason ve tarçın ile karıştırın. Şeker paketin üstündeki tarife göre kaynatın.
3. Konfitürü kavanozlara doldurun.