



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KİREÇ SUYUNDA KAYISI REÇELİ

650 gram kayısı
4 su bardağı şeker

Kayısları yıkayınız. Her tarafından iğneleyiniz.

Kireçli su yapınız. (Bir güveç içine kireç atınız, su koyunuz. Karıştırınız. Sonra kireçler dipte toplanıp duru su kalınca oynatmadan suyu alınız.)

Kayısları içine atınız. 5 - 6 saat bırakınız. Çıkarınca sıcak su ile yıkayınız. Tencerede su ile şekeri şurup kıvamına getirdikten sonra kayısları içine atınız.

Birkaç taşım kaynatınız, çıkarınız. Delikli kepçe ile kayısları alıp bir kaba aktarınız. Bir gün bırakınız. Süzülen suyu şuruba ilâve edip tekrar kayısları kaynatınız. Birkaç kere böyle yapınız. Yalnız bir seferinde bir gün bekletiniz. Diğer seferinde bir saat kâfi gelir. Kavanozlara koyarak soğutunuz.