



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KOLAY KURU KAYISI REÇELİ

800 gr. kuru kayısı  
2 kg. şeker (8 su bardağı)  
4 Bardak su  
3/4 fincan limon suyu

800 gr. kuru kayısıyı bir gün önceden suya yatırın.  
2 kg. şeker ile 4 bardak suyu bir tencereye koyup orta ısıdaki ateşte kaynatarak kıvamlı bir şurup yapın.  
Bir gün suda bekleterek irileştirdiğiniz kayısların, suyunu döktükten sonra, bu şuruba ilave edin ve çok kıvamlı bir duruma gelinceye kadar kaynatın.  
Reçeliniz istediğiniz koyuluğa gelince içine 3/4 fincan limon suyunu ilave edip, 3-4 dakika daha kaynatın ve soğumaya bırakın.