



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KURU KAYISI REÇELİ

600 gr. çekirdeksiz kuru kayısı
750 gr. su (3 bardak)
1500 gr. toz şeker (6 bardak)
2 çorba kaşığı limon suyu

Büyük bir tencereye yıkanmış çekirdeksiz kuru kayisılar konur. Üzerine 12 bardak ılık su dökülür ve kayisıların iyice şişmeleri için tencerenin kapağı kapatılarak 24 saat beklenir. Ertesi gün kayisılar, suyu süzülerek tabağa alınır. Bundan sonra bir tencereye toz şekeri ve su konularak, ateş üzerine oturtulur ve karıştırmak suretiyle şeker suda eritilir. 5 dakika daha kaynatılır ve tabakta bulunan kayisılar tencereye atılır. Kayisılar kaynayıp da şurup koyulaşınca buna limon suyu ilâve edilir ve reçel bir taşım daha kaynatıldıktan sonra, tencere ateşten indirilir ve iyice soğuyunca kavanozlara doldurulur, ağızları sıkıca kapatılır.

[ML® Kireç Suyunda Kayısı Reçeli için tıklayın](#)