



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KURU KAYISI REÇELİ

500 gr. kuru kayısı
5 bardak toz şeker
2,5 bardak su
2 çorba kaşığı limon

- 1 Bir tencereye toz şeker ve suyu koyup kaynamaya bırakın.
- 2 Diğer yanda 24 saat suda ıslatılmış kuru kayısıların suyunu kevgirle iyice süzün.
- 3 Sonra kayısıları, kaynamakta olan şuruba ilave edin. Şurup koyulaştıkça kontrol edin.
- 4 Şurup koyulaşıp reçel kıvamına yaklaşıncaya, limon suyunu ilave edin.
- 5 5 dakika daha kaynatın. Kıvama geldiğini anlamak için, kaşıkla bir parça alıp, su dolu bir çay bardağına damlatın.
- 6 Reçel toparlanıp camlaşıyorsa, hazır demektir.
- 7 Sonra delikli kepçe ile tencerenin üzerindeki köpüğü toplayıp alın.
- 8 Reçeli ateşten alıp ve soğumaya bırakın. Soğuyunca kavanozlara bölün.

[ML® Kayısı Bar için tıklayın](#)

[ML® Kayısı Bar \(görsel\)](#)