



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAZE KAYISI REÇELİ (KAHRAMANMARAŞ)

Kahramanmaraş Valiliği
Hacı Ali Özturan

1 kg kayısı
6 su bardağı toz şeker
1 yemek kasığı limon suyu

Olgun ama ezik olmayan kaysılar seçilerek yıkanır. Kaysılar (koparılmadan) ikiye ayrılır ve çekirdekleri çıkarılır. Çıkarılan çekirdekler kırılır ve kabukları soyulmak üzere suya ıslanır. Kayisılar bir tencereye alınır. Üzerlerine şeker konarak suyunu bırakmaları beklenir. 1 saat sonra suyunu bırakmamıssa az su konarak ocaga alınır. Kaysılar yumusayana dek kaynatılır. Kaysılar yumusayınca limon suyu konur. Bir tasım daha kaynatıldıktan sonra ocaktan indirilir. Yüzeyi bir tülbentle kapatıldıktan sonra güneşe konur.