



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

ZENCEFİLLİ KAYISI REÇELİ

1 kg. kayısı
1 kg. toz şeker
2 adet limon kabuğu rendesi
15 gr. taze zencefil

Kayısları yıkayıp süzün, ikiye kesin ve çekirdeklerini çıkartın. Küp küp kesin. Zencefili soyup küp doğrayın. Bir tencereye toz şekeri koyun, üzerine çıkacak kadar su ekleyip 2-3 dakika kaynatın. Kayısı ve zencefil küplerini ilave edin. 10 dakika sonra ateşten alıp 1 gece bekletin.

Kayısı ve zencefilleri kepçe ile tencereden alın ve suyu kıvama gelinceye kadar kaynatın. Meyveleri tekrar ekleyin.

Limon kabuğu rendesini 2 yemek kaşığı suyla kaynatın. Macun kıvamıyla gelince bir taşım kaynattığınız reçele katın ve ateşten alın.

Not: Meyveleri iyice yıkayıp kurulamadan reçel yapmaya başlamayın. Üzerindeki toz ve tarım ilaçları reçellerinizin tadını bozabilir. Pişirdiğiniz reçeli karıştırırken mutlaka tahta kaşık kullanın. Kış için hazırladığınız reçelleri serin ve karanlık bir yerde saklayın.