



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## ARMUTLU KAYISI MARMELATI

1 kg kayısı  
4 adet sulu armut  
2 kg şeker  
1 adet limon

Kayısının çekirdekleri çıkarılır, blenderden geçirilir. Armutlar soyulur, çekirdekleri çıkarılır, blenderden geçirilir. Meyva püreleri bir tencereye konur. Üzerine şeker ilave edilir ve karıştırılır. Tencerenin kapağı kapatılır, 2 saat dinlendirilir. Sonra orta ateşe yerleştirilir. Kaynama noktasına geldikten sonra ateş kısılır, yarım saat daha kaynatılır. Limon suyu eklenir. 10 dakika daha kaynatılır. Ateşten alınır. Tencerede soğuduktan sonra kavonozlara doldurulur.

[ML® Armut Reçeli için tıklayın](#)