



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BADEMLİ KAYISI REÇELİ

1 su bardağı badem
1 kilogram kayısı
1 kilogram toz şeker
1 adet limon

Kayısları güzelce yıkayıp ikiye bölün ve çekirdeklerini çıkarın. Şekeri 1,5 litre suyla kaynatın. Kıvamı koyulaşmaya başlayınca içine kayısları ekleyin. 20 dakika kadar düşük ateşte kaynatıldıktan sonra ateşten alın. Ertesi gün 15 dakika kadar daha kaynatın.

Birikecek köpükleri delikli bir kevgir yardımıyla toplayın. Reçel istediğiniz koyuluğa geldiğinde limon suyunu sıkın ve birkaç dakika kaynatıp ateşten alın.

