



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAYISI KONSERVESİ

1 kg kayısı
2 litre su
1 tatlı kaşığı tuz
Şerbet için:
2 su bardağı şeker
2 su bardağı su
Yarım limon suyu

Kayıslar yıkanır ve çekirdekleri ortadan yarılr, çekirdekleri çıkarılır. Soğuk su ve tuz karıştırılır. Kayıslar bu suya atılır ve 10 dakika bekletilir. Diğer yanda şeker, su ve limon kaynatılır. Soğuk suda bekleyen kayıslar süzgece çıkararak süzülür. Daha sonra kaynayan şekerli suya atılır ve 5 dakika kaynatılır. Kayıslar sıcak olarak kavanozlara doldurulur. Üzeri şekerli suyla tamamlanır. Kapağı sıkıca kapatılır ve ters çevrilir. Tam olarak soğuyunca düzgün çevrilir, serin ve karanlık ortamda bir seneye kadar saklanabilir.

[ML® Şeftali Konservesi için tıklayın](#)
