



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KAYISI MARMELATI

1 kg kayısı
2,5 su bardağı şeker
1 çay kaşığı limon tuzu
1 Tatlı kaşığı tereyağı

Kayısların çekirdeklerini çıkarıp robottan geçirin.
Üzerine şekerini ekleyin.
Kaynaması için ocağa alın.
Tereyağını ve limon suyunu ekleyin.
Ara ara karıştırarak suyunu iyice çekene kadar pişirin.
Uzun süre bekletmek isterseniz sıcakken cam kavanozlara doldurun.
Kapağını sıkıca kapatarak ters çevirin.
Hemen yemeye başlayacaksanız buzdolabında bekletebilirsiniz.

