



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAYISI MARMELADI

1 kilogram kayısı
2,5 su bardağı toz şeker
Yarım limon

Kayısları yıkayın ve ikiye bölüp çekirdeklerini çıkarın.
Büyük bir tencereye koyun ve kayısları da ekleyip orta ateşte kaynatın.
Su kaynayınca şekerini de ilave edin.
Kayıslar yumuşayana kadar pişirin.
Kayıslar yumuşadıktan sonra blender'dan geçirip yarım limonun suyunu ekleyin.
5 dakika kadar daha kaynatın.
Marmeladınız hazır olunca kavanozları doldurun ve ters çevirin.
Bir gün bekletip tüketebilirsiniz.

