



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAYISI MARMELADI

1 kilo kayısı
500 gram şeker
Yarım limon

Öncelikle kayısıları güzelce yıkayın.

Kayısları ortadan ikiye kesin ve çekirdeklerini çıkarın.

Tencereye tepeleme su koyun ve kayısıları içerisine atarak orta ateşte pişirin.

Kaynadıktan sonra toz şekeri dökün ve kayısılar yumuşayınca kadar kaynatmaya devam edin.

Kayıslar pişince blender'dan geçirin ve limon suyunu koyun.

Bu şekilde 5 dakika daha pişirin.

Marmelat sıcakken kavanozlara dökün.

Not: Koyu olması için 10 dakika daha fazla kaynatın. Daha parlak olması için üzeri tülbentle örtülmüş bir tepside birkaç saat güneşte bekletin. Marmelatları sulandırarak tatlılarınızda da kullanabilirsiniz.

