



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KAYISI MARMELATI

Kayısı 1,250 gram
Toz şeker 500 gram
Limon tuzu 1 çay kaşığı
Tereyağı 1 tatlı kaşığı

Bol suda yıkadığınız kayisuların fazla suyunu süzdürün.

Ortadan ikiye bölüp çekirdeklerini çıkardığınız kayisuları derin bir tencereye alın. Toz şeker ilavesiyle kısık ateşte pişmeye bırakın.

Kıvam alıp kabuklarından ayrılmaya başlayan kayisuları blender yardımıyla püre haline getirin.

Son olarak tereyağı ve limon tuzu ekleyip kısık ateşte 5 dakika daha kaynattıktan sonra ocaktan alın.

Ev yapımı marmelatı uzun süre saklamak istiyorsanız; temiz ve kuru, kapağı sıkıca kapanan bir kavanoza alıp oda sıcaklığında beklettikten sonra ısı ve ışık görmeyen bir yerde muhafaza edin. Aksi takdirde buzdolabında bekletip hızlı bir şekilde tüketin.

