



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KAYISI MARMELATI

1 kg. taze kayısı
2 bardak toz şeker
1 bardak su
1 çorba kaşığı limon suyu

Kayısları yıkayın. Ortadan ayırıp çekirdeklerini çıkarın.

Sonra bir tencereye atıp, bir bardak su ilave edin.

Kayısları iyice yumuşayıp adeta dağılacak bir hale gelene kadar, kısık ateşte pişirin.

Sonra ince delikli bir süzgece alın. tahta kaşıkla bastırarak kayısları eze eze süzgeçten geçirin.

Sonra süzgeçten geçirilmiş kayısları bir tencereye koyun.

Toz şeker ve limon suyunu ilave edin. Kısık ateşte sık sık karıştırarak, iyice koyulaşmaya kadar pişirin.

Ateşten alıp, soğumaya bırakın. İçleri silinmiş küçük kavanozlara boşaltın.