



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KAYISI MARMELATI

1 kg şeker
1 kg kuru kayısı
1 adet limonun suyu

Kayısları bol suda iyice yıkayın, bir tencereye koyun ve kayısların üzerini biraz aşacak kadar su katıp, meyveler yumuşayınca dek kaynatın.

Piştirme işlemi sırasında kayısları birkaç kez karıştırın ve gerekirse tencereye biraz su ilave edin. Kayıslar iyice yumuşadıklarında ateşten alın, ezip, kevgirden geçirin. Elde ettiğiniz kayısı ezmesini, tencereye koyun. Şekeri, pişmekte olan ezmeye azar azar ilave edin ve marmelatı devamlı olarak karıştırın.

Marmelat kıvamını bulmak üzereyken bir adet limonun suyunu tencereye boşaltın. İki dakika sonra tencere ateşten alın ve marmelat sıcakken, kuru kavanozlara doldurun, soğuduğunda serin bir yerde saklayın.

