



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAYISI MARMELATI

1 kilo kayısı
1 limon suyu
1.250 gr şeker

Kayısları yıkayınız. Çekirdeklerini çıkarıp bir tencerede bir bardak su ile kayısları haşlayın. Kayıslar yumuşayınca soğutup kevgirden geçirin. Temiz bir tencereye alıp şekerini ilave ederek kaynamaya bırakın. Marmelatlar parlak bir hal alınca bir kaşık alıp soğutun. Kıvamı olmuşsa limon suyu koyup ateşten alın.
