



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAYISI MARMELATI

Necip Usta

1 kg. kayısı (çekirdekleri çıktıktan sonra)
150 gr. su
1 kg. toz şeker
100 gr. glikoz
3 gr. limon tuzu (1 çay kaşığı)

Kayısıları yıkayıp süzgece çıkarınız. Sonra çekirdeklerini çıkarıp net olarak 1 kg. reçeli pişireceğiniz tencereye koyunuz. Üzerine suyunu koyup ağır ağır karıştırarak 2-3 dakika kaynatınız. Sonra şeker ve limon tuzunu koyup karıştırarak kaynatınız. Kaynatıp kıvamına getiriniz. Ateşten alıp glikozunu ilâve ediniz. Bir süzgeçten veya püre geçirme makinesinden tamamen geçiriniz. Kavanozlara doldurup ağzları kapalı olarak muhafaza ediniz.