



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

---

## KAYISI MARMELATI

Erkan Acuro  
Ege ve Ayvalık'ta Kış Hazırlıkları

1 kg olgun kayısı  
600 gr toz şeker  
1/2 limon suyu

Kayısları bol suya iyice yıkayıp kurulayın. Ortadan ikiye bölüp çekirdeklerini çıkarın. Tencereye alıp üzerine şekeri ilave edin. Kapağını kapatıp bir gece bekletin. Kısık ateşte kayıslar yumuşayana kadar pişirin. Blendırdan geçirip püre haline getirin, iyice koyulaşınca limon suyunu da ekleyip 3-4 dakika daha pişirip ocaktan alın.