



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GÜNEŞTE KAYISI REÇELİ (MALATYA)

Malatya Valiliği

1 kg taze kayısı
1 kg toz şeker
1 fındık büyüklüğünde limon tuzu
1,5 litrelik cam kavanoz

Kayısıların çekirdeklerini çıkarın.
Haşlanan kayısıları, tepsiye dizin.
Çekirdeklerini içlerine koyun. 2-3 gün, üzerini, tülbent ile örterek güneşte her gün ters düz edin.
Kayıslar, buruşup kurur gibi olunca hazırlanan şurubun içine atın.
Birkaç taşım kaynatın.
Limon tuzu koyun. Tepsi veya leğene dökerek üzerine tülbent geçirip güneşte olgunlaştırın.