



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAYISI REÇELİ (GÜNEŞTE) (MALATYA)

Malatya İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

Kayıslar yıkandıktan sonra çekirdeği çıkartılır ve bir tepsiye dizilir. Bunun üzerine her bir kilogram kayısıya 1.5 kg. şeker, 4 su bardağı su, kaynatılmış limon suyu ve limon suyuyla kestirilmiş sıcak şurup dökülür. Tepsi güneşin altında ağzı örtülerek bekletilir. Birkaç gün bekledikten sonra tepsideki kayıslar çevrilir ve birkaç gün daha beklenir. 3-4 gün sonra kayıslar reçel kıvamına gelmişse tepside alınır ve kaplara konulur.

