



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

KAYISI REÇELİ (İSLİMLİ KAYISIDAN) (MALATYA)

Malatya İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

İslimli kayısılar alınır. Yıkanır, suyu birkaç kez değiştirilir. Böylece kükürt kokusu giderilir. Kayısı çekirdeği kırılır, içleri sıvıda haşlanır. Kabukları soyulur ve islimli kayısının içine konularak kenarları el ile kapatılır. Tencerede şeker ve su karışımından şıra kaynatılır. İçine hazırlanan kayısılar bırakılır. Limon tuzu eklenir ve bir-iki taşım beraberce kaynatılır. Ateşten indirilir. Bir teşte konularak güneşte bir-iki gün bekletilir. Sonra kavanozlara konulur.

