KAYISI REÇELİ

3 kilo kayısı
3 kilo şeker
3 bardak su
1 limonun suyu

Kayısılar soğuk suda yıkanır ve ortalarından bölünüp çekirdekleri ayıklanır ve bu ayıklanmış kayısılar reçelin kaynatılacağı tencerenin içine konur. Çekirdeklerden dört beş tanesi kırılıp içleri suya atılarak kabukları soyulur ve ortalarından ikiye bölündükten sonra tencerenin içine bunlar da konur. Sonra suyu ve limon suyunu da ilâve edilerek tencere ateşe oturtulur. Kayısılar hafif yumuşayınca şeker de ilâve edilir ve şeker eriyene kadar ağır ağır bir tahta kaşıkla karıştırılır. Bundan sonra oldukça harlı ateşte yarım saat kadar, reçel kıvamına gelinceye kadar kaynatılır. Üstünde hasıl olan köpükler suya batırılıp çıkarılan delikli kepçe ile alınır. Kıvama geldiği, içinde biraz su bulunan bir tabağa kaynamakta olan reçelin suyundan damla damla damlatılıp, damlaların suya düştüğünde dağılmayıp, top top durmasından anlaşılır. Bundan sonra reçel sıcak kavanozlara doldurulur ve ağızlan tercihan selofan kâğıdı ile sıkıca kapatılır. İyice soğuduktan sonra da kavanozların kapakları takılır.

ML® Vanilyalı İncir Reçeli için tıklayın



Fotoğraf "gül" tarafından gönderildi. 13.08.2021

© lezzetler.com tarif no:10277 • adı:Kayısı Reçeli • gönderen:dul • indirme tarihi:28.03.2024 - 19:33