KAYISI REÇELİ

https://migros.com.tr

1 kg kayısı
3 su bardağı şeker
Yarım limonun suyu
7-8 adet tane karanfil

1. Kayısıları yıkayın. Çekirdeklerini ayırın ve yayvan bir tencereye alın.
2. Üzerine şekeri yayın. Tencereyi hafif sallayarak şekerin aşağıya ulaşmasını sağlayın.
4. Ağzını kapatıp bir gece veya sabahtan akşama kadar bekletin.
5. Daha sonra tencerenin ağzını açıp ocağa alın ve altını kısın.
6. Şeker tamamen eriyip, suyu kaynamaya başlayınca ısıyı yükseltin ve reçelin üzerindeki köpükleri alın.
7. Reçeli indirmeye yakın limon suyunu ekleyip karıştırın.
8. Ocağın altını kapatın ve reçeli cam bir kavanoza alın.
9. Güneş görmeyen serin bir yerde reçeli muhafaza edin.



© lezzetler.com tarif no:108893 • adı:Kayısı Reçeli • gönderen:Göksen • indirme tarihi:29.03.2024 - 11:25