



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAYISI REÇELİ

<https://www.elele.com.tr>

1 kg kayısı
1 kg şeker
1/2 limonun suyu

Kayısları yıkayın, ortalarından bölüp çekirdeklerini ayıklayın. Reçelin kaynatılacağı tencerenin içine koyun. Çekirdeklerden dört beş tanesini kırıp suya atarak kabuklarını soyun, bunları da kayıslara ilave edin. Sonra limon suyunu ve şekerini de ilave ederek tencereyi ateşe oturtun. Çok kısık ateşte ara ara tahta bir kaşıkla karıştırarak kayısların suyunu salmasını ve şekerin erimesini sağlayın. Bundan sonra harlı ateşte yarım saat kadar, reçel kıvamına gelinceye kadar kaynatın. Kesinlikle tencerenin ağzını kapatmayın. Köpükleri suya batırılıp çıkarılan delikli bir keçe ile alın. Kıvama geldiğini anlamak için reçelden bir çay kaşığı alıp bir tabağa damlatın. Su gibi akıyor, tabakta soğuyunca kıvam alıyorsa reçeliniz hazır demektir. Biraz soğuyunca temiz kavanozlara paylaşırın, reçel tamamen soğuduğunda ise kavanozların ağzını sıkıca kapatın.

