KAYISI REÇELİ

400 gram şeker
700 gram kayısı
Yarım limonun suyu
1 su bardağı içme suyu

Kayısıları güzelce yıkayın.
Çekirdeklerini çıkardığınız kayısıları dörde bölüp tencereye alın. (Eğer kayısılar reçelin içinde tane tane kalsın istiyorsanız sert meyveler kullanın.)
Şekeri kayısıların üzerine yayıp kapağını kapatın ve sulanması için 2-3 saat kadar bekletin.
Sularını salan kayısıların üzerine 1 su bardağı da içme suyu ekleyip tencereyi ocağa alın.
Kısık ateşte kaynattığınız reçeli ara ara hafifçe karıştırın.
Tencerenin üzerinde oluşan köpükleri bir kaşık yardımıyla toplayın. (Köpürmeyi önlemek için reçele 1 çay kaşığı kadar tereyağı ekleyebilirsiniz.)
Reçeliniz kıvam almaya başladığında içine limon suyunu ilave edip 5 dakika daha kaynatın.
Koyulaşan reçelin altını kapatın ve soğumasını bekleyin.
Soğuyan reçeli kavanozlara boşaltıp ağızlarını sıkıca kapatın.
Uzun süre dayanmasını istiyorsanız reçelinizi güneş görmeyen serin bir yerde saklayın.



© lezzetler.com tarif no:145250 • adı:Kayısı Reçeli • gönderen:ay ışığı • indirme tarihi:29.03.2024 - 03:47