



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAYISI REÇELİ

750 gram toz şeker
1 kg kayısı
Yarım limonun suyu

Öncelikle kayısıları bol suda yıkayarak ortadan ikiye ayırın. Çekirdeklerini çıkartın ve başka bir kaba alın. Çekirdekleri çıkartılan kayısıları, orta boy bir tencerenin içine koyun. Üzerine toz şekeri ekleyin ve tencereyi hafifçe sallayın. Böylece şekerin en alt kısımlara ulaşması da sağlanır. Tencerenin kapağını kapatarak 1 gece bekletin. İsteğe göre kayısıdan çıkartılan çekirdekleri kırabilir ve içlerinde bulunan bademi de reçelin içine ekleyebilirsiniz. Ertesi gün önce yüksek ateşte, sonra kısık ateşte ara ara üzerindeki köpükleri alarak pişirin. Kayısılar yumuşayınca limon suyunu ekleyin ve birkaç dakika daha pişirin. Reçel sıcakken kavanozlara doldurun ve soğumaya bırakın.

