



## KAYISI REÇELİ

1 kilogram kayısı  
750 gram toz şeker  
Yarım limon

Kayısları güzelce yıkayıp çekirdeklerini çıkarın.  
Daha sonra dörde bölün ve tencereye alın.  
Şekeri de kayısların üzerine yayın ve tencerenin kapağını kapatıp 1 gece bekletin.  
Sulanan kayısları ocağa alın ve 45 dakika kadar kaynatın.  
Reçelin üzerinde oluşan köpükleri de bir kaşıkla toplayın.  
Kayısı reçeliniz kıvam almaya başlayınca limon suyunu ilave edip 5 dakika kadar daha kaynatın.  
Koyulaşan reçelin altını kapatın ve soğumasını bekleyin.  
Soğuduktan sonra da kavanozlara doldurup ağzını sıkıca kapatın.

