



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAYISI REÇELİ

1 kg. Kayısı
900 gr. Şeker
Yarım limon
Kayısı çekirdeklerinin bademi

Kayısıların pişerken ezilmesin diye çok yumuşakları alınmaz.

Orta sertlikteki kayısılar bol su ile yıkanır.

Ortadan ikiye bölünüp çekirdeği çıkartılır. Kırılıp reçele eklemek için bademleri ayrılır.

Derince bir tencereye 900 gr. şekerle birlikte kayısılar konur ve bir gece buzdolabında bekletilir.

Ertesi gün fazla karıştırmadan orta hararetle ateşte 20-25 dakika kadar kapağı açık pişirilir. Kırdığınız kayısıların bademleri içine atılır.

İnmesine yakın yarım limon sıkılır.

Kıvamını kolayca anlamanın yöntemi kaşığa aldığınız reçeli dökerken son damlasının düşmemesidir.

Size önce sulu gibi gelecektir ama durdukça koyulaşacaktır.

Ilıkken kavanozlara doldurulur, ağızları sıkıca kapatılır ve soğuk yerde muhafaza edilir.

