



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

KAYISI REÇELİ

1 kg kayısı
1 kg şeker
Yarım tatlı kaşığı limon tuzu

Kayısı reçelinde kullanacağınız kayısıları yıkayın ve ikiye bölün. Çekirdekleri çıkarın. Kayısıları tencereye alarak üzerine toz şekeri dökün. Çekirdekleri de ekleyerek tencerenin kapağını kapatın. 5-6 saat yada gece boyunca bu şekilde bekletin. Yarım saat ya da 40 dakika kadar kaynatın. Bu süre kayısının sulu veya katı olmasına göre değişir. Katı sevenler biraz daha uzun süre kaynatabilir. Ocaktan almadan 10 dk. kadar önce limon tuzunu ilave edin. İsteddiğiniz kıvama geldiğinde ocaktan alın. Hala kaynamakta olan reçeli kavanozlara doldurarak kapağını sıkıca kapatın. Kayısı reçeliniz hazır.

