



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KAYISI REÇELİ

1 kg. çekirdeksiz kayısı
1.5 kg. şeker
4 su bardağı su
1 adet limonun suyu

Beneksiz, sert, kokulu kayısı satın alınız. Kayısı reçelini taze kayısidan yapabileceğiniz gibi üç katı ılık suda bir gece bekletilmiş kuru kayısidan da yapabilirsiniz. Meyvelerin varsa sapını ayıklayıp bol suyla iyice yıkayınız. Bıçakla yarıya bölüp çekirdeklerini çıkarınız.

Reçeli kaynatacağınız tencereye iki su bardağı su koyup, ısıtınız. Şekerinizi ılık suya azar azar koyarak, karıştırıp eritiniz. Şurubunuz iyice kaynayıncaya meyveleri içine atınız. Zaman zaman karıştırarak kaynatınız. Kıvamına gelmesine yakın içine limon suyunu ilave ediniz.

Reçelin kıvamını şöyle anlayabilirsiniz. Kaynamakta olan reçelden bir kaşık alıp porselen bir tabağa yayınız. Biraz soğuduktan sonra parmağınızla bastırarak ikiye ayırınız. Eğer parmağınızın açtığı yol kapanıyorsa, reçelinizin kıvamı gelmiş demektir.

Reçeli bir süre soğuttuktan sonra temiz kavanozlara doldurup kapağını hemen kapatınız. Kavanozları beş dakika tepe üstü tutup, serin ye güneş görmeyen bir yere kaldırıp muhafaza ediniz.