



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TAZE KAYISI REÇELİ

1000 gram taze kayısı
1450 gram toz şekeri (6 bardak)
1500 gram su (6 bardak)
6 gram limon tuzu (3 kutu) veya
2 çorba kaşığı limon suyu

Bir tencereye olmuş fakat ezik olmayan ve her bir tarafı iyice iğnelenmiş 1000 gram kayısı koyduktan sonra üstlerine kaynar bir halde 6 bardak sıcak su ilave etmeli sonra da tencerenin kapağını kapatarak su iyice soğuyuncaya kadar bir tarafa bırakmalıdır. tenceredeki kayısıların, içinde ıslanmış suya 6 bardak şekerden yalnız 3.3/4 bardağını ilave ederek, şekerli suyu ateşe oturtulur. Buna kayısıları da katarak, şurup ancak kaynama kıvamına gelinceye kadar ateşte bırakmalı sonra da tencereyi ateşten alarak, ertesi güne kadar kayısılar bu şurup içinde bırakılır.

Ertesi gün, tenceredeki şurup ve kayısılara, 2.1/4 bardak toz şekerini de ilave ederek kaynamaya alınır. Şurup iyice soğuyunca, tencereyi tekrar ateşe oturtarak, şurup iyice koyulaşıp da kıvama gelinceye kadar kaynamaya bırakılır. Şurup kıvama gelince buna, 1/2 kahve fincanı su içinde eritilmiş 3 kutu da limon tuzu veya 2 çorba kaşığı limon suyu ilave ederek, reçeli bir taşım daha kaynattıktan sonra tencere ateşten alınır ve reçel iyice soğuduktan sonra, kavanozlara doldurarak kapaklarını sıkıca kapatılır ve kullanılır.