



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAYISI REÇELİ

Malzemeler:

1 kilo kayısı

1 kilo şeker

1 limon veya 1 çay kaşığı limon tuzu

Yapılışı:

Kayısları yıkayın ve çekirdeklerini alın. Kayısları çekirdekleri alırken ikiye ayırmamaya dikkat edin. Tencereye şeker koyup üzerini örtecek az bir su ile kaynatıp koyulaştırın. Hazırlanan kayısı içine atılarak bir gece bekletin. Ertesi gün iki aşamada kaynatın, ikinci aşamada limon suyu veya limon tuzu döküp soğutun. Kavanozlara doldurup ağzını sıkı kapatın. Güneş ışığından uzak serin bir yerde muhafaza edin.

NOT: Kayısı reçeli diğer reçeller gibi akşamdan hazırlanarak da yapılabilir ama bu tarzda yapılırsa ezilebilir.
