



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
1/4 limon suyu

Kayısları yıkayın ve çekirdeklerini çıkartarak ortadan ikiye ayırın. Tencerede kayısı ve şekerini karıştırın. Bir gece bekletin. Tencereye hiç su ilave etmeden reçeli ağır ateşte kaynatın. Reçel kıvamına geldiğinde içine limon suyunu kaün ve 5 dakika daha kaynatın. Soğuduktan sonra kavanozlara doldurun.

Not: Reçeli kaynatırken tencerenin kapağını kapatmayın çünkü reçel kararır. Ayrıca iyice soğuduktan sonra kavanozlara doldurun. Kayısı yerine aynı malzemeyle şeftali reçeli de yapabilirsiniz.
