



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAYISI REÇELİ

Necip Usta

1 kg. kayısı, çekirdekleri çıkmış
1.250 gr. toz şeker
100 gr. glikoz
4 gr. limon tuzu veya 1 çay kaşığı

Kayısları yıkadıktan sonra çekirdeklerini çıkarıp akşamdan bir kaba koyunuz. Üzerine şekeri ilâve ediniz. Hafif sağa sola sallayarak şekerin altına akmasını sağlayınız.

Sabah reçeli pişireceğiniz tencereye şekerli kayısları sıyırarak ilâve ediniz. Hızlı ateşe koyunuz. Kayısları parçalamadan ağaç bir spatula veya bir kevgirle reçel kaynayınca kadar 3-4 defa karıştırıp kevgiri reçelden çıkarıp limon tuzunu ilâve ediniz. Ateşi orta hararete alınız. Sonra zaman zaman ağaç spatula ile karıştırarak kaynatarak kıvamına getirip ateşten alınız. Glikozunu ilâve edip, hararetini kaybedince kavanozlara doldurup saklayınız.

Not : En iyi reçel şekerpare kayısılarından sonra tokaloğlu kayısılarından yapılır.