



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KAYISI REÇELİ

1 kilo pek olmamış, iri kayısı
1 kilo toz şeker
1 kahve kaşığı dolusu dövülmüş limon tozu

Kayısları ufak bir çakı ile ince ince soyunuz. Sonra tahtadan bir çivi yapınız, (ucu küt ince bir kalem gibi) sap yerini sağa getirmek suretiyle, bir kayısı, sol elinize alınız, avucunuzun içinde kayısıyı sıkıca tutarak, sağ elinizdeki tahta çubukla, kayısının sap tarafından çekirdeğini iterek (Kayısıyı parçalamamağa dikkat ediniz) diğer tarafından çıkarınız. (Bütün kayısların bu suretle çekirdeklerini çıkarınız). Yarım bir kova suya bir çay bardağı dolusu sönmüş kireç atarak eritiniz. Bir ayran haline gelecektir, bu kireç ayrana kayısları atınız ve 2 saat içinde bırakınız.

Diğer taraftan çıkardığınız çekirdekleri kırınız, ufak bir kab içinde hafifçe haşlayarak, çekirdeklerin iç kabuklarını soyunuz.

İki saat yaklaşınca, şekerinizi eritiniz, sık bir tülbentten süzerek çöplerinden temizleyiniz, ve yavaş ateşte kaynamağa bırakınız, köpüklerinde kir görürseniz almağı ihmal etmeyiniz. Artık 2 saat olmuştur. Kovadaki kireçli sudan kayısları çıkarınız, bolca su ile birkaç defa temizce yıkayınız, kabuklarını soyduğunuz kayısı çekirdeklerini her kayısının içine birer tane sokunuz, ateşinizi hızlandırınız, kayısları içine atarak kaynatınız istediğiniz koyuluğu bulunca indiriniz, kokusu kaçmaması için, tencerenin üstüne, bir tülbent örterek soğumağa bırakınız. Bu suretle yapacağınız kayısı reçeli dağılmaz, içine çekirdekleri reçel yapıldıktan sonra da sokabilirsiniz. Bu zaman kaynarken çıkma tehlikesi olmaz.

