



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## KAYISI REÇELİ (MALATYA)

Malatya Valiliği

1 kg taze kayısı  
1 kg toz şeker  
1 fındık büyüklüğünde limon tuzu

Temizlenen meyve, bıçakla 4'e kesilir.

Aynı miktardaki şekerle, akşamdan; tencereye, bir kat meyve ve bir kat şeker koyularak sırasıyla döşenir.

Bir gece bekletilir.

Sabah olunca birkaç taşım daha kaynatılır.

Üzerindeki köpüğü alınır.

Kıvamı çok koyu ise, kaynayan reçele bir su bardağı kadar su koyulur.

Şurup kıvamına kavuşunca içine limon tuzu katılıp, güneşte olgunlaştırılır.