



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KİREÇ SUYUNDA KAYISI REÇELİ

- 1.5 kilo şeker
- 1 kilo kayısı
- 2 bardak su
- 1 adet yumurta
- 1 kilo sönmemiş kireç taşı

Kireci suda söndürüp üç defa suyunu döktükten sonra dördüncü suyunu süzüp almalıdır. Sağlam, muntazam ve sert kayısıları her tarafını bir iğne ile iğneledikten sonra kireç suyuna atmalı. Beş saat durduktan sonra çıkarıp soğuk suda yıkamalı. (İstenilirse kayısılar hafifçe yarıp, çekirdekleri usulca alınır ve iplik geçirilip bağlandıktan sonra kireç suyuna atılır.) İki bardak su içine bir yumurta akını atarak köpürtmeli. Şekeri üzerine ilâve ile ateşe koymalı. Şeker kaynayarak köşelenince kepçe ile köpükleri alınarak, şekeri berrak bir hal aldığı zaman ateşten indirmeli. Ilık olunca içerisine kayısıları atıp yavaş ateşte bir - iki taşım kaynattıktan sonra indirmeli, kayısıları bozmadan kepçe ile çıkararak kenarlı ve meyilli duran bir tepsinin içine dizmeli. Ertesi güne kadar kayısıların ekşi suyu süzülür. Bu suyu bir gün evvelki şeker ilâve ederek ateşe koymalı, kaynatarak şekeri kıvamlandırmalı. Sonra ateşten indirmeli ılık olunca kayısıları içine atarak hafif ateşte birkaç taşım kaynatmalı. Gene bir gün evvelki gibi kayısıları tepsiye alarak suyunun süzülmesini bekletmeli. Üçüncü gün kayısıları şekerle atıp çıkardıktan sonra tepsiye dizmeli üzerine koyu kesilmiş şekeri dökmeli ve kızgın güneşe yoymalı. Toz, toprak konmaması için tepsinin üstü büyük, bir cam parçası ile örtülmeli. Güneşin altında ısınan kayısılar şekerle yavaş yavaş çeker, ara sıra alt - üst edilen kayısılar 20 gün sonra nefis olur.

[ML® Bademi Kayısı Reçeli için tıklayın](#)