



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

KİREÇTE KAYISI MARMELATI

1,280 kilogram kayısı için 2 kilo şeker kestiriniz.

Kireci suda söndürüp posası dibine çökünce oynatmadan üzerindeki duru suyunu alınız.

Biraz olmuş kayısıların her tarafını içneleyerek bu suya atıp 5 saat bırakınız.

Soğuk suda yıkadıktan sonra kestirilmiş ılık şeker atınız.

Orta ateşte çevire çevire kaynattıktan sonra indirip suyunu süzünüz, posasını ayırınız.

Süzülen suya az limon suyu katıp koyulaşınca kadar tekrar kaynatıp kayısı posalarıyla karıştırarak soğumaya bırakınız.

[ML® Kireç Suyunda Kayısı Reçeli için tıklayın](#)
