



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KIŞLIK KAYISI KOMPOSTOSU

3 kg kayısı
1 kase toz şeker
5 litre kadar su
1 litrelik cam kavanoz ve yeni kapaklar

Kayıslar yıkanır ve istenen boyutta doğranır. Doğranan kayıslar cam kavanozlara sık olacak şekilde doldurulur. Kavanozların içerisine 3 yemek kaşığı toz şeker ve kayısların üzerine geçecek kadar su ilave edilir. Kavanozların kapakları sıkıca kapatılır. Kavanozlar derin bir tencereye veya düdüklüye alınır ve üzerlerini geçecek kadar su ilave edilir. Tencere ocağa alınıp kaynamaya bırakılır. Su kaynamaya başladıktan sonra 5 dakika kadar daha kaynatmaya devam edilir. Kayısların yumuşamasına izin verilmeden ocak kapatılır. Konserve kompostonun vakumlanması için tencereden alındıktan hemen sonra kavanozlar ters çevrilir. Konserve tamamen soğuyana kadar kavanozlar ters çevrili halde bırakılır. Vakumlama işleminin başarılı olduğu kapakların içeriye çökmesinden anlaşılabilir. Kapak içeriye çökmemişse konserve tekrar yapılmalıdır.
