



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KURU KAYISI MARMELATI

Kullanılacak malzeme:

- 1 kg kuru kayısı,
- 1 kg tozşeker,
- 1 limonun suyu veya 1 gr limontuzu.

Yapılışı:

Kayıslar iyice yıkandıktan sonra derince bir tencereye konur ve üzerini kapatacak kadar su katılır ve yumuşayınca kadar kaynatılır. Pişme sırasında kayıslar birkaç defa karıştırılır ve gerekirse tencereye su eklenir. Kayıslar ezilecek hale gelince ateşten indirilerek kevgirden geçirilir. Elde edilen ezme. tencereye konur. Şeker, pişmekte olan ezmeye ara ara eklenir ve marmelat devamlı olarak karıştırılır. Pişmenin sonuna doğru marmelat kıvamını bulurken, 1 limonun suyu veya 1 gr limontuzu tencereye katılır. 1-2 dakika sonra tencere ateşten indirilir ve marmelat sıcakken, temiz ve kuru kavanozlara doldurulur.
