



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KURU KAYISI MARMELADI

500 gram kuru kayısı
150 gram toz şeker
3 çorba kaşığı bal
2 bardak sıcak su
1 çay kaşığı sıvı vanilya
1 çay kaşığı badem esansı

Kuru kayısıları 1 bardak sıcak suda 3 saat kadar bekleterek ıslatın. Daha sonra suyunu süzüp bir tencereye alın. 2 bardak kaynar su ekleyip kayısıları kaynatın. 10 dakika sonra şekerini ilave edin ve 40 dakika kadar kısık ateşte pişirin. Daha sonra blender'dan geçirip püre haline getirin. Kayısılar suyunu çok fazla çekmişse 1 fincan daha kaynar su ilave edebilirsiniz.

Balı, vanilyayı ve badem esansını ekleyin. 5 dakika daha piştikten sonra ateşten alıp porselen ya da cam bir kapta soğutun. Soğuduktan sonra saklanacak kapaklı kavanoza alıp serin bir yerde muhafaza edin.

Not: Bu marmelat çok uzun süre saklanmaz, bu sebeple az miktarlarda yapıp kısa sürede tüketmeye çalışın.

