



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KURU KAYISI MARMELATI

1/2 kg. kuru kayısı
5 su bardağı şeker
1 limon

Kuru kayısıyı yıkayıp, 4 su bardağı su ile yumuşayınca kadar pişiriniz. Tel süzgeçten geçirip tekrar tenceresine koyunuz. Şeker ilâve edip kıvamı gelinceye kadar kaynatınız. Limon suyu katınız. Sıcakken kavanozlara boşaltıp soğuyunca kapağını sıkıca kapatınız.

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