



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KURU KAYISI REÇELİ (KAHRAMANMARAŞ)

Kahramanmaraş Valiliği
Hacı Ali Özturan

Yarım kg kuru kayısı
6 su bardağı toz şeker
Yarım limon

Kuru kayısılar yıkandıktan sonra az suda haslanır. Bu suyu dökülmeden, üzerlerine toz şeker konur. Kıvamına gelene dek kaynatılır. Kıvamına gelince limon suyu konur ve bir tasım daha kaynatıldıktan sonra ocaktan indirilir. Üzerine bir tülbent kapatılarak güneşe konur.