



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KURU KAYISI REÇELİ

Yarım kg. kuru kayısı

6 su bardağı şeker

1 limonun suyu

Kayısları güzelce yıkayıp sıcak suyun içerisinde bir gece dinlendirin ve ertesi gün suyunu iyice süzün. Bir tencereye şekeri ve üzerini iki parmak geçecek kadar suyu koyup, güzelce kaynatın. İçerisine kayısları katıp koyulaşıncaya, reel kıvamını alıncaya kadar kaynatın. Limon suyunu ilave edip bir taşım daha kaynatın, varsa köpükleri alın ve kavanozlara dökün. Soğuduktan sonra kapakları kapatın.