



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KURU KAYISI REÇELİ

3 su bardağı su
1.5 kg toz şeker
650 gr kuru kayısı
2 çorba kaşığı limon suyu

Kuru kayısıları oniki su bardağı ılık suyla ıslatın ve şişmeleri için bir gün suda bekletin. Diğer bir tencereye üç su bardağı su ile toz şeker koyun ve orta ateşe yerleştirin. Karıştırarak şekeri eritin ve kaynamaya bırakın. Şurup koyulaşmaya başladığında, kayısıların suyunu süzüp tencerenin içine atın ve şurup tekrar koyu kıvamını buluncaya dek kaynatın. Reçel kıvamını bulduğunda, iki çorba kaşığı limon suyunu katıp, biraz karıştırın. Bir taşım kaynattıktan sonra tencereyi ateşten alıp, soğumaya bırakın. Sonra kuru cam kavanozlara boşaltın, soğuduğunda kavanozların kapaklarını kapatıp, serin bir yerde muhafaza edin.

[ML@ Bademi Kayısı Reçeli için tıklayın](#)

