



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ŞERBETTE KAYISI

1 kg kayısı

1500 gr (6 1/4 su bardağı) şeker

Kayısları yıkayınız, çekirdeklerini çıkarıp her yarımını 2 parçaya bölünüz. Büyük bir tencereye 500 gr (2 su bardağından biraz fazla) şeker ve 4 su bardağı su koyup, orta ateşte eritiniz. Şerbeti kaynatıp, üste çıkan köpükleri alıp atınız. Şerbet berrak olunca, kayısları azar azar katarak 1 dakika kaynatınız. Tencereyi ateşten alıp, kayısları delikli kepçeyle tencereden bir tabağa çıkararak, soğumaya bırakınız.

Şerbeti kalan 1 kg şekerle bir tencereye koyunuz. Tencereyi ağır ateşe oturtup şekerini eritiniz. Şekerin tümü eriyince ateşi yükseltip, hızla kaynatarak, üstte biriken köpükleri madeni bir kaşıkla alınız. Şerbeti, berrak oluncaya kadar kaynatmağa devam ediniz. Tencereyi ateşten alıp, biraz ılınmasını bekleyiniz. Şerbeti bir tülbentten süzerek, bir sürahiye boşaltınız. Soğuyan kayısları geniş ağızlı 2 kavanoza koyup, üstlerini örtecek kadar şerbet boşaltınız.

Kavanozların ağızlarını sıkıca kapatıp, serin ve kuru bir yerde en az 4-5 ay beklettikten sonra, kullanınız.

Not: Şerbette kayısı 4-6 ay bekletildikten sonra, zengin ve koyu bir şerbeti olduğu için, tatlı olarak servis edilebilir. Ayrıca kek ya da pastaları süslemede de kullanılabilir.