TAZE KAYISI REÇELİ

1 kg taze kayısı
6 bardak toz şeker
6 bardak su
2 çorba kaşığı limon suyu

Bir tencereye ezik olmayan olgun ve her tarafına iğne batırılmış kayısılar doldurulur. Üzerine 6 bardak kaynar su dökülür. Sonra tencerenin kapağı kapatılarak tencere bir tarafa bırakılır. Su soğuyunca kayısılar delikli kepçe ile alınır, bir tabağa konur. Tenceredeki suya mevcut şekerden yalnız 3 3/4 bardak boşaltılır ve tencere ateşe oturtulur.
Karıştırılmak suretiyle şeker suda eritilir ve buna tabaktaki kayısılar ilâve edilir. Tencere iyice kaynayınca ateşten indirilir ve bir tarafa bırakılarak 24 saat bekletilir. Bu süre dolunca tencereye artan 2 1/4 bardak toz şeker de konulur ve tencere ateşe oturtulur. 5 dakika kaynatılır, ateşten indirilerek kapağı kapatılır ve yeniden 24 saat bekletilir.
Ertesi gün tencere kapaksız olarak ateşe oturtulur ve kaynayınca yeniden 5 dakika daha pişirilir, tencere ateşten indirilerek bir tarafa bırakılır. Şurup soğuyunca yeniden ateş üzerine oturtulur ve koyulaşıncaya kadar pişirilir. Sonra buna limon suyu ilâve edilir ve bir taşım kaynatılır. Tencere ateşten indirilir, soğutulur ve kavanozlara konularak kapakları sıkıca kapatılır. Gerektiğinde kullanılır.

© lezzetler.com tarif no:40159 • adı:Taze Kayısı Reçeli • gönderen:yaver • indirme tarihi:28.03.2024 - 11:57