



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAZE KAYISI REÇELİ

1 kg. taze kayısı
1 kg. şeker
1 limon

Kayısları yıkayıp çekirdeklerini çıkarınız.

Çıkarılan kayısı çekirdeklerini kırıp soyup tekrar kayısların içine koyunuz.

Şekerin üzerini geçecek kadar su koyup şekeri kaynatınız.

Tatlı şurubu haline gelince kayısları içine atıp 5 - 6 taşım kaynatınız.

Ateşten alıp bir gece kendi haline bırakınız, (kayıslar sularını bırakıp bünyelerine şekerli suyu çekmesi için).

Sabahleyin kayısları şurubun içinden kevgirle porselen veya emaye bir kaba çıkarınız.

Şurubu ateşe koyup koyultunuz. Olmasına yakın 1 limon suyu sıkıp tekrar 3 - 4 taşım daha kaynatınız.

Ateşten indirip köpüklerini temizleyiniz, Temiz bir kavanoza sıcakken boşaltınız.

Soğuyunca kavanozu kapatıp reçeli serin bir yerde muhafaza ediniz.

Reçel kavanozda soğuyuncaya kadar kavanozun ağzını kapatmayınız.

Not: Bütün reçellerin kapağını koymadan zeytinyağına batırılmış kâğıdı reçelin üzerine koyacak olursanız, reçeller küflenmez.