



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütevazı Lezzetler Mutluluklar Diler

KİREÇ SUYUNDA KAYISI REÇELİ



2 kg sert kayısı
1 su bardağı toz kireç
4 litre su
Şerbet için:
2 kg şeker
6 su bardağı su
2 adet limon

- # Büyük bir kaba 4 litre su ve kireç konur, karıştırılır. Kireç, kabın dibine çökene kadar bekletilir.
- # Bu arada sert ve tatlı kayısının çekirdekleri çıkarılır, bir kaç parçaya kesilir.
- # Kireçli suyun üzerine çıkan berrak su kepçeyle kayısılardan üzerine dökülür. Kapak kapatılır, bir gece bekletilir.
- # Ertesi günü su ve şeker başka bir tencereye konur, orta ateşe yerleştirilir, koyu bir kıvam alana kadar kaynatılır. Limon suyu katılır, 5-6 dakika daha pişirilir.
- # Kireç suyunda bekleyen kayısılar sudan alınır ve en dört kere yıkanır, süzgece çıkarılır.
- # Kıvam alan şerbete kayısılar atılır. Kaynama noktasına geldikten sonra ateş kısılır, ara ara karıştırarak 1,5 saat pişirilir.
- # Tencerede soğuduktan sonra kavanozlara doldurulur.

Not: Kireç suyunda yapılan reçellerin taneleri parlak ve kıvamı kıtır olur.