



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

## BADEMİ KAYISI REÇELİ



2 kg kayısı  
2 kg şeker  
1 su bardağı kayısı çekirdeğı  
2 adet limon

- # Kayısılar yıkanır, suyu süzülür. Sonra ikiye yarılr, çekirdeğı çıkarılır, bir kaç parçaya kesilir.
- # Yarıları hazırlanır, tencereye aktarılır, şekerin yarıları bırakılır.
- # Kalan kayısılar da aynı şekilde hazırlanır. Şekerin üzerine yerleştirilir. Kalan şeker de üzerine konur.
- # Tencerenin kapağı kapatılır. Güneşin yoğun olduğı bir yere konur. En az 2 saat bekletilir.
- # Süre sonunda şeker sulanmaya başlamış olmalıdır.
- # Tencere orta ateşe yerleştirilir. Alt üst edilir. Kaynama noktasına gelene kadar pişirilir.
- # İç kabuğı çıkarılmış kayısı çekirdekleri atılır. Köpüklenmesi normaldir. Arzuya göre köpük alınabilir ya da ara sıra karıştırarak yedirilir.
- # Ocak kısılır, kontrol ederek 1,5 saat pişirilir.
- # Ateşten alınır, 10 dakika dinlendikten sonra kavanoza doldurulur. Kapağı kapatılır, ters çevrilir.
- # Soğuduktan sonra serin ve loş bir yerde saklanır.

**Not: Kayısı çekirdeklerinin bazı cinsleri zehirli olabilir. Tadı acı olan kayısı çekirdeğı kullanılmamalıdır.**