



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

KAYISI REÇELİ



1 Kg. kayısı
1 Kg toz Őeker
1 Adet limonun kabuđu
1 Adet limonun suyu

- # Tercihen teflon bir tencerenin içine Őeker konur, Őekeri 1 parmak geçecek kadar su konur, kaynatılır.
- # Kivama gelen Őerbetli suya, yıkanmıŐ, çekirdekleri çıkarılmıŐ kayısı eklenir.
- # Őerbetle kayısı birlikte, yarım saat orta ateŐte kaynatılır.
- # Ocaktan alınır, pilav demler gibi, tencere ile kapak arasına kağıt havlu konur, bir gece bekletilir.
- # Ertesi günü, Őerbetin içindeki kayısılar çıkarılır, kalan Őerbet biraz daha koyulaŐana kadar kaynatılır.
- # KoyulaŐan Őerbete kayısılar tekrar katılır, 15 - 20 dakika orta ateŐte kaynatılır.
- # Ocaktan indirmeye yakın limon kabuğu ve limon suyu eklenir, 5 dakika daha kaynatılır, ocak söndürülür.
- # Reçel sıcakken kavanoza konur, soğuyunca, kapağı sıkıca kapatılır.
- # Serin ve iŐık olmayan bir yerde saklanır.

Not: Reçeller genellikle, meyvelerin ezilmemesi için fazla karıŐtırılmaz.