



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

KAYISI REÇELİ



1 Kg. kayısı
1 Kg toz şeker
1 Adet limonun kabuğu
1 Adet limonun suyu

- # Tercihen teflon bir tencerenin içine şeker konur, şekeri 1 parmak geçecek kadar su konur, kaynatılır.
- # Kıvama gelen şerbetli suya, yıkanmış, çekirdekleri çıkarılmış kayısı eklenir.
- # Şerbetle kayısı birlikte, yarım saat orta ateşte kaynatılır.
- # Ocaktan alınır, pilav demler gibi, tencere ile kapak arasına kağıt havlu konur, bir gece bekletilir.
- # Ertesi günü, şerbetin içindeki kayısılar çıkarılır, kalan şerbet biraz daha koyulaşana kadar kaynatılır.
- # Koyulaşan şerbete kayısılar tekrar katılır, 15 - 20 dakika orta ateşte 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 ışık olmayan bir yerde saklanır.

Not: Reçeller genellikle, meyvelerin ezilmemesi için fazla karıştırılmaz.