



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

## KAYISI ŐERBETİ



1 Kg. Kayısı  
2 Su bardađı toz Őeker  
1 Limon

- # Kayısılar çok iyi yıkanır, delikli bir kaba konur, yıkama suyunun tamamen süzülmesi sağlanır.
- # Yıkamış kayısıların çekirdekleri ayrılır, kayısı parçaları bıçakla 3 - 4 parçaya kesilir.
- # Çelik tencereye tabanına ayıklanmış kayısılar, onun da üzerine toz Őeker dökülür. Tencerenin kapağı kapalı olarak 1 gece dinlenmeye bırakılır.
- # Ertesi gün çelik tencere orta ateŐi ocağa alınır, iyice kaynatılır, ilk kaynama esnasında oluşacak köpük tahta bir kaŐık yardımıyla dağıtılır, kaynarken iri kayısı parçaları da kaŐık yardımıyla ezilir.
- # 15 - 20 dakika kaynadıktan sonra, bir limonun suyu tencereye katılır, 5 dakika daha kaynatılır, ocak kapatılır, tencere içinde soğumaya terk edilir.
- # Tencere ve içindekiler iyice sođuyunca kavanozlara konarak saklanır.
- # İkrâm edileceği zaman, 3 çorba kaŐığı kayısı konsantresi bardağa alınır, üzeri soğuk su ile tamamlanır, çay kaŐığı ile iyice karıştırılır.
- # Arzu edilirse hazırlanan kayısı Őerbeti ince süzgeçten de geçirebilir.
- # Sođuk olarak ikram edilir.

**Not:** Kayısılar fazla olgun değilse toz Őeker 2.5 su bardağına çıkartılabilir.