# KAYISI ŞERBETİ

1 Kg. Kayısı
2 Su bardağı toz şeker
1 Limon

# Kayısılar çok iyi yıkanır, delikli bir kaba konur, yıkama suyunun tamamen süzülmesi sağlanır.
# Yıkanmış kayısıların çekirdekleri ayrılır, kayısı parçaları bıçakla 3 - 4 parçaya kesilir.
# Çelik tencereyenin tabanına ayıklanmış kayısılar, onun da üzerine toz şeker dökülür. Tencerenin kapağı kapalı olarak 1 gece dinlenmeye bırakılır.
# Ertesi gün çelik tencere orta ateşli ocağa alınır, iyice kaynatılır, ilk kaynama esnasında oluşacak köpük tahta bir kaşık yardımıyla dağıtılır, kaynarken iri kayısı parçaları da kaşık 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 soğuyunca kavanozlara konarak saklanır.
# İkram edileceği zaman, 3 çorba kaşığı kayısı konsantresi bardağa alınır, üzeri soğuk su ile tamamlanır, çay kaşığı ile iyice karıştırılır.
# Arzu edilirse hazırlanan kayısı şerbeti ince süzgeçten de geçirilebilir.
# Soğuk olarak ikram edilir.

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