



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

BADEMİ KAYISI REÇELİ



2 kg kayısı
2 kg eker
1 su bardağı kayısı çekirdeğı
2 adet limon

- # Kayısılar yıkanır, suyu süzülür. Sonra ikiye yarılr, çekirdeğı çıkarılır, bir kaç parçaya kesilir.
- # Yarısr hazırlanır, tencereye aktarılır, ekerin yarısr bırakılır.
- # Kalan kayısılar da aynı şekilde hazırlanır. ekerin üzerine yerleştirilir. Kalan eker de üzerine konur.
- # Tencerenin kapağı kapatılır. Güneřin yoğun olduğı bir yere konur. En az 2 saat bekletilir.
- # Süre sonunda eker sulanmaya başlamış olmalıdır.
- # Tencere orta ateře yerleřtirilir. Alt st edilir. Kaynama noktasına gelene kadar piřirilir.
- # İ kabuğı çıkarılmış kayısı çekirdekleri atılır. Kpklenmesi normaldir. Arzuya göre köpük alınabilir ya da ara sıra karıştırarak yedirilir.
- # Ocak kısılır, kontrol ederek 1,5 saat pişirilir.
- # Ateřten 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.