



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

KAYISI REÇELİ



1 Kg. kayısı
1 Kg toz  eker
1 Adet limonun kabuğu
1 Adet limonun suyu

- # Tercihen teflon bir tencerenin içine  eker konur,  ekeri 1 parmak geçecek kadar su konur, kaynatılır.
- # Kivama gelen  erbetli suya, yıkanmış, çekirdekleri çıkarılmış kayısı eklenir.
- #  erbetle kayısı birlikte, yarım saat orta ateşte kaynatılır.
- # Ocaktan alınır, pilav demler gibi, tencere ile kapak arasına kağıt havlu konur, bir gece bekletilir.
- # Ertesi günü,  erbetin içindeki kayısılar çıkarılır, kalan  erbet biraz daha koyula ana kadar kaynatılır.
- # Koyula an  erbete 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, so uyunca, kapağı sıkıca kapatılır.
- # Serin ve i ık olmayan bir yerde saklanır.

Not: Reçeller genellikle, meyvelerin ezilmemesi için fazla karı tırılmaz.