

Kayısı Reçeli

Sadece 3 malzeme ile kolay ev yapımı kayısı reçeli tarifi. Kahvaltı, tatlılar ve soslar için mükemmel. Geleneksel Türk saklama yöntemlerini öğrenin.

30 min

HAZIRLIK

45 min

PIŞIRME

1h 15min

TOPLAM

4

PORSİYON

Medium

ZORLUK

Malzemeler

- 1 kg kayısı
- 500 g şeker
- 0.5 limon

Yapılışı

1 Prepare Equipment

Kavanozları iyice yıkayıp 100°C (200°F) fırında dik olarak 10 dakika bekleyerek sterilize edin. Kullanıma hazır olana kadar sıcak tutun.

2 Kayısları Hazırlayın

1 kg kayısları iyice yıkayın ve kurulayın. Çekirdeklerini çıkarın ve her kayısları dörde bölün.

3 Meyveyi Bekletin

Dörde bölünmüş kayısları büyük, kalın tabanlı bir tencereye koyun ve üzerlerine 500g şekeri eşit olarak serpişirin. Kapatıp meyve doğal sularını salana kadar 2-3 saat bekletin.

4 Begin Cooking

Bekletilmiş meyveye 240ml (1 su bardağı) su ekleyin ve orta-düşük ateşe alın. Ahşap kaşıkla ara sıra karıştırarak hafif kaynadın.

5 Reçel kalınlaşmaya başlayıp kayıslar parçalanana kadar yapışmaması için düzenli karıştırarak 30-40 dakika pişirmeye devam edin.

6 Add Lemon Juice

0.5 limonun suyunu ekleyin ve sürekli karıştırarak 5 dakika daha pişirin. Reçel kaşığın arkasını kaplamalı ve

soğuk tabağa kaşıkla konduğunda şeklini korumalıdır.

7 **Fill Jars**

Ateşten alın ve 2 dakika soğumaya bırakın. Sıcak reçeli sterilize kavanozlara doldurun, üstte 6mm (1/4 inç) boşluk bırakın.

8 **Kapatın ve İşleyin**

Kavanoz ağzalarını nemli bezle temizleyin ve kapakları takın. Kapalı kavanozları büyük bir kaynar su tenceresine yerleştirin, suyun kavanozları 2.5cm (1 inç) geçtiğinden emin olun.

9 Düzgün kapanmayı sağlamak için kaynar su banyosunda 20 dakika işleyin.

10 **Soğutun ve Saklayın**

Kavanozları maşa kullanarak su banyosundan çıkarın ve temiz havlu üzerine yerleştirin. Düzgün kapanmayı gösteren kapak sesini duyana kadar 12-24 saat tamamen soğumaya bırakın. 1 yıla kadar serin, karanlık yerde saklayın.

İpuçları

Olgun ama hala sıkı olan kayısıları seçin. Tatlı bir kokuları olmalı ve bastırıldığında hafifçe yumuşamalı. Aşırı olgun veya hasarlı meyveleri kullanmaktan kaçının çünkü bu reçelin raf ömrünü etkileyebilir.

Eşit ısınma ve daha hızlı pişirme için geniş, kalın tabanlı bir tencere kullanın. Meyvenin asitliliği bu metallerle reaksiyona girebileceği ve istenmeyen tatlar yaratacağı için alüminyum, bakır veya demir tencereler kullanmaktan kaçının.

Köpürme için yer bırakmak ve daha hızlı buharlaşma sağlamak için tencerenizi meyve karışımıyla yarıdan fazla doldurmayın, bu da doğru kıvama daha hızlı ulaşmaya yardımcı olur.

Berrak, profesyonel görünümlü bir reçel sağlamak için pişirme sırasında düzenli olarak köpüğü alın. Köpük, son ürünü bulanık yapabilecek hava kabarcıkları ve meyve parçacıklarından oluşur.

Soğuk tabak yöntemini kullanarak pişip pişmediğini test edin: soğuk bir tabağa az miktarda reçel koyun ve parmağınızla itin. Kırışır ve şeklini korursa hazırdır.

Maksimum raf ömrü sağlamak için doldurma öncesinde kavanozlarınızı ve kapaklarınızı düzgün sterilize edin. Camın çatlamasına neden olabilecek termal şoku önlemek için sıcak reçel sıcak kavanozlara konmalıdır.

Su banyosu işlemi sırasında uygun kapanma için kavanozları doldururken uygun boşluk (yaklaşık 6 mm) bırakın.

Final saklamadan önce reçelin tamamen soğumasını bekleyin, çünkü soğuma sürecinde kalınlaşmaya devam edecektir.