

Kayisi Konsantresi

Malzemeler

2 kilo kayisi

6 su b. su

5-6 su b. seker(Kayisilariniz tatli ise seker oranini azaltmalisiniz.)

Yapilisi

Kayisilari yıkayıp çekirdeklerini çıkarın. Tencereye alıp, üzerine suyu ekleyin.

Kayisilar iyice yumusayana kadar pisirin.

Blenderdan gecirin.

Sekeri ekleyip yeniden kaynatın. Kaynamaya baslayınca altini kisip 15 dakika daha kaynatın. Ara ara karistirin. Uzerinde ilk basta olusacak kopukler, kaynadikca kaybolacaktır.

15 dakikanin sonunda ocagin altini kapatip, kayisi suyunu kavanozlara yerlestirin.

Kapaklarini sikica kapatip duz bir zemin uzerine ters cevirin.

Iyi tutmasi icin kavanozlarin uzerine ortu ortebilirsiniz.