KAYISI PESTİLİ

Mevsiminde bol miktarda toplanmış, olmuş yumuşak kayısılar kevgirde yıkanıp bir büyük kaba yahut kazana doldurulur. Sıkı kaynatılır. Kuvvetli bir kepçe ile de karıştırılıp kayısılar ezilir ve dağıtılır ve pelte haline getirilir. Sonra, süzgeçten geçirilir. Hasıl olan öz kayısı suları tekrar ocağa konur. Suyunu çekince ince tabakalar halinde, tepsilere dökülür. Güneşte kurutulur. Tamam olunca kabul edilmiş malûm şekilde bükülüp kilerde saklanır.

Not: Kullanılacağı zaman, sıkı sarılmış pestil tomarından münasip parçalar koparılarak, ılık suda birkaç saat bırakıldıktan sonra, kaşıkla ezilip ve arzuya göre şekerini atıp yahut şekersiz mayhoş lezzetiyle içilir. Hararet kestiğinden, Ramazan aylarında külliyetli pestil sürümü olur.

© lezzetler.com tarif no:57330 • adı:Kayısı Pestili • gönderen:müdür • indirme tarihi:25.04.2024 - 14:49