



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ACI KAYISI ÇEKİRDEĞİNİN TATLANDIRILMASI (MALATYA)

Malatya Valiliği

Kabuğundan ayıklanmış acı çekirdeklerle doldurulan tencere bol su ile birkaç taşım kaynatılır.

Kaynamış suyun içinde bekletilir. Daha sonra süzülür ve iki parmak arasında hafif sıkılarak kabuğundan çıkartılır. Bu işleme halk arasında pırlatma denir. Kurutulan çekirdekler toplanır ve işlem tamamlanmış olur.

İç bademin tamamına yakın kısmı, ilaç sanayisinde antibiyotik yapımında kullanılır. Ayrıca şeker hastaları, şeker düşürücü özelliğinden dolayı günde 5-6 tane tüketmektedir.

Bunların dışında acı çekirdek tatlandırılarak kullanılır.

Özellikle pestil yapımında pestil bulamacını dama serdikten sonra üzerine atılır. Tatlandırılmış çekirdeğin özelliği, içinin yumuşaklığıdır. Tatlı çekirdeğin içi daha serttir.