



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

---

## FIRINDA KAYISI KIRITMA

Kayısları güneşte bekletmek istemiyorsanız, fırında kurutma yöntemini de deneyebilirsiniz.

Kayısları ortadan ikiye bölün ve çekirdeklerini çıkartın.

Fırın tepsisine yağlı kağıt serdikten sonra kayısları tepsiye dizin.

Önceden ısıtılmış 70 dereceli fırına verin. Ara sıra kayısları çevirerek yaklaşık 5-6 saat kadar bekletin.

Kayıslar bu ısıda yavaş yavaş suyunu kaybedip kurumaya başlayacaktır.

Süreyi kısaltmak için fırının derecesini yükseltmeyin. Burada önemli olan kayısların doğru ısıda kurumasıdır.

