



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

GÜNEŞTE KAYISI KURUTMA

Kayısıyı kurutmak için en çok kullanılan yöntem, güneşte kurutmaktır. Kayısı güneşin altında bekletildiğinde suyu emilir ve rengi koyulaşmaya başlar. Gün kurusu adı verilen kayısılar elde edilir.

Kayısıyı güneşte kurutmak için öncelikle çürük olanları ayıklayın.

Kurutma yöntemi için çok sert ve çok yumuşak olmayan kayısıları tercih edin.

Güneş gören bir yere temiz bez serin. Kayısıları çekirdeklerini çıkartmadan bezin üzerine dizin ve 3-4 gün bekletin.

3-4 günün sonunda kayıslara elinizle hafifçe bastırın. Eğer çok az miktarda suyu dışarı çıkıyorsa, elinizle sap kısmına bastırarak çekirdeklerini çıkartın.

Eğer bu işlemi kayısılar çok yumuşak iken yaparsanız, içindeki etli kısım da dışarı çıkacaktır.

Çekirdeklerini çıkarttıktan sonra güneş ışığında 5-10 gün arası bekletin.

Rengi istediğiniz kıvama geldiğinde kayısıları toplayabilirsiniz.

