



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KAYISI AŞI (AKSARAY)

Mustafa HAN

500 Gr Kayısı Kurusu
250 Gr Yer Fıstığı
1/2 Su Bardađı Pekmez
1 Su Bardağı Sıcak Su

Kuru kayısılar yıkanır, süzöldükten sonra tencereye konur, üstüne su dökölüp pişmeye bırakılır. Kayısılar yumuşayınca kayısıların üzerine pekmez dökölür, 1-2 taşım kaynadıktan sonra tencere ocaktan alınır ve kapak kapatılarak 5-6 dakika dinlendirilir. Pekmezi içine çeken kayısıların yarısı servis tabağına dökölür, üstüne kabukları soyulmuş, iri dövölmüş ve kavrulmuş yer fıstığının yarısı serpilir. Kalan kayısılar ve fıstıklar dököldükten sonra kayısı aşı ikram edilir.

Not: Bu tatlı Aksaray yöresinde bazı evlerde yer fıstığı yerine ceviz ile de yapılır. Bazı evlerde ise ikram sırasında kayısıların üzerine kızartılmış tereyağı gezdirilerek servis edilir.