



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KAYISI ÇEKİRDEĞİ (MALATYA)

Malatya Valiliği

Kuruyan kayısılar depolara götürülerek büyüklüğüne göre istiflenir. Kalite kontrolü yapılır, satışa sunulur. Çekirdekler yıkanarak kurutulur. Böylece o sezonun kayısı işi bitmiş olur. Bu süreç haziran ayında başlar, o yerin coğrafi konumuna göre ağustos ayının sonuna kadar sürer.

Sezonun ilk kayısı haziran ayında Kale, Battalgazi ve Orduzu'da yetişir. Temmuz ayında Dilek, Arguvan, Akçadağ'ın alt kısımlarında, Pütürge ve Doğanol'da; ağustos ayında ise Doğanşehir, Darende ve Akçadağ'ın yukarı dağ köylerinde yetişir.

Malatya halkı kayısı reçelini veya marmeladını kesinlikle kuru kayısıdan yapmaz, taze meyveyi tercih eder. Kayısı çekirdeği içi acı ve tatlı çekirdek olarak ayrı ayrı satılır. Tatlı çekirdek, çerez olarak yendiği gibi, kozmetik sanayisinde kullanılan bir ham maddedir.

Kozmetik sanayiinde: Kayısı kolonyası: Kayısı çiçeğinden yapılır.

Kayısı sabunu: İslimli çekirdek yağı ve zeytinyağı karışımı ile yapılır.

Kayısı yağı: İslimli kayısı çekirdeğinden elde edilir.

Kayısı kremi: Gece ve gündüz bakım kremleridir.

İslimli kayısı çekirdeğinden yapılır.

Tatlı çekirdek içi; piyasada islimli ve islimsiz olarak satılır. Yemek için islimsiz çekirdek tercih edilir.

