



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KAYISI KURUSU

Erkan Acurof

Ege ve Ayvalık'ta Kış Hazırlıkları

Kayısı iki şekilde kurutulur. Birinci yöntemde kayısıları iyice yıkayıp süzölmeye bırakın. Geniş bir kaptaki su kaynatın. Kayısıları kaynar suda üç dakika bekletip süzölmeye bırakın. Çekirdeklerini elinizle hafifçe bastırarak çıkarın. İkinci yöntemde ise kayısıları bandırmak için dut kurusundaki gibi çözelti hazırlayın. Kayısıları bir dakika bekletip sudan çıkarın. Süzöldükten sonra çekirdeklerini çıkarın. Temiz bir bez üzerinde kurumaya bırakın. Organik olarak yaptığınız bu kayısıların rengi çarşıda pazarda satılanlar gibi olmaz. Rengi daha koyu olur.
