



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## KAYISI KURUTMANIN PÜF NOKTALARI

Çürümeye yüz tutmuş kayısıları kurutarak kurtarabileceğinizi düşünüyorsanız hemen bu düşünceden uzaklaşmanızda fayda var. Kurutmak istediğiniz kayısıları en tazelerinden seçmeye; aynı zamanda kayısıların çok sert ya da çok yumuşak olmamasına dikkat edin. Bu sayede kuru kayısıların daha lezzetli ve uzun ömürlü olmasını sağlayabilirsiniz.

Kurutmak için satın alacağınız kayısıları mümkün olduğunca eşit büyüklüklerde seçin. Bu sayede her birinin aynı süre içerisinde aynı miktarda kurummasını sağlayabilirsiniz.

Kayısları kurutmak için güneşli bir bölge seçin ve kurumaları için 5-10 gün kadar ayırın. Bu süre içinde kayısılar suyunu yavaş yavaş çekecek, güneşin vitaminiyle beslenecek sağlığınız ve damak lezzetiniz için en iyi haline kavuşacaktır.

Kayısları ikiye bölerek kurutabileceğiniz gibi bütün olarak da kurutmayı tercih edebilirsiniz. Eğer ki bütün olarak kurutmak isterseniz kurumaya bıraktıktan 4 gün sonra, suları da pek akıyorsa kayısıların üzerlerine bastırarak çekirdeklerini kolayca çıkarabilirsiniz.

Kayısları kurutmak denince akla ilk olarak en sağlıklı yöntem olan güneşte kurutmak gelse de ipte ya da fırında kurutmak da güzel yöntemler arasında yer alır. İkiye ayırdığınız kayısıları fırın tepsisine dizip 70 derece ısıda 4-5 saat boyunca kurutabilirsiniz. Aynı şekilde ikiye ayırdığınız kayısıları ortalarından geçireceğiniz iğne iplik yardımıyla ipe dizdikten sonra rüzgâr ya da güneşe maruz bırakarak kurutabilirsiniz.

Kuru kayısıları buzlukta 1 yıla kadar; cam kavanozlarda kuru, serin ve karanlık bir ortamda 6 ay kadar saklayabilirsiniz.

