



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

KAYISI KURUTMASI

Olgun kayisilar, ikiye bölünüp çekirdekleri alındıktan sonra, birinci kükürtleme usulüyle 30-60 dakika kükürtlenir veya % 1'lik tuzlu suda 5 dakika tutulur, yahut da 4-5 dakika buharlanır. Böylece hazırlanmış kayisilar, yarık kısımları yukarı gelecek şekilde kerevetlere serilir. Kayisilar güneşte 3-7 günde kurur. Aynı iş, 60-65 derece sıcaklıktaki kurutma dolabında 15-20 saatte de yapılabilir.

[ML® Kuru Kayıslı Kurabiye için tıklayın](#)
