



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAYISI PESTİLİ (KAYSERİ)

Kayseri Büyükşehir Belediyesi

2 kg kayısı
4 yemek kaşığı nişasta
1 litre su
2 su bardağı toz şeker

Kayısları yıkayıp çekirdeklerini ayıklayın.

Sudan bir bardak ayırıp kalanını ocağa koyup içine kayısları ilave edin.

Kayıslar pişip dağılıncaya kadar pişirmeye devam edin.

Kayıslar iyice dağılıncaya şekeri ilave edin.

Şekerle yarım saat kaynadıktan sonra kalan su ile nişastayı karıştırıp tencereye ilave edin.

Nişasta ile birkaç dakika karıştırarak kaynatın. Sonra hemen pestili geniş ve ince bir bezin üzerine yayın.

Güneş gören bir yerde en az 12 saat kurutun. Sonra bezin diğer tarafını çevirip kurutmaya devam edin.

Dikkatlice bezden ayırarak servis edin.

