



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KAYISI PESTİLİ (MALATYA)

Malatya İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

Önce kavaktan yapılmış 1,5x2 m. bir ağaç teknenin üzerine her yanı delikli bir sac parçası tekneye monte edilir. İslimden hemen çıkan hüdai (aşısız) kayısından 2-3 kasa kayısı üzerine dökülür. Ayağına çizme giymiş olan biri kayısıyı ayaklar. Kayısının özü tekneye akar. Çekirdekler de zaman zaman alınıp dışarı çıkartılır. Teknede biriken öz bakraçlara alınır.

Önceden 1 m. uzunluğunda 30 cm. eninde bir kavak tahtası alınır ve üzeri çiçek yağıyla (önceleri pamuk yağı ile yağlanırdı.) yağlanır. Bu işlemle pestilin serilme sırasında tahtaya yapışması önlenir.

Düzdün bir yere konulmuş olan tahtaların üzerine kovadaki öz, tahtanın bir ucundan başlanarak diğer ucuna kadar serilir ve eldeki masterla özü tahtada eşit derecede düzlenir. Tahtanın her iki yanında birer cm.lik boşluk bırakılır ve böylelikle pestillerin toprağa değmesi önlenir. Serme işlemi sabahın erken saatlerinde yapılır, bir gün içinde kurur.

Pestili soymak için bir hamur eğişine benzeyen spatula kullanılır. Bu aletin yardımıyla tahtanın bir ucunda parmakla pestili kavrayacak kadar yer açılır. Buradan parmaklarla tutularak pestil soyulur.

Soyulan pestiller dörde katlanır. Pestil kalıplarının arasına birbirine yapışmaması için ayçiçek yağı (önceden pamuk yağıydı) fırçayla hafifçe sürülür. Bu şekilde sandıklara konulur.

Yenmek istendiğinde ya olduğu gibi yenilir ya da akşamdan bir kap içindeki suda ıslatılır. Şurup haline getirilerek içilir. Tadı hafif ekşi olur.

[ML® Malatya Kurabiyesi için tıklayın](#)

