



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KAYISI PESTİLİ

Çok olgun ve erimeye yüz tutmuş kayısıları tencereye doldurup dibinin yanmaması için bir fincan su koyarak hafif ateşte arada karıştırarak kaynatınız. Kabuğu, çekirdeği, posası ayrılınca tahta kaşıkla iyice karıştırarak indirip büyük kap üstünde elekten elinizle basarak geçirin. Kaba geçen pestili yine tencereye koyup ateşe sürünüz. Suyu çekilinceye dek kaynadıktan sonra indirerek dibi bademyağlı tepsilere ince ince döküp güneşte kurutunuz. Akşamları içeri alarak, iyice kuruduktan sonra tepsiden çıkarıp dövünüz. Kâğıda sarıp nemsiz ve havadar bir yere koyunuz.

Not: Güve tutmaması için arasıra açıp havalandırınız.
