



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KAYISI PESTİLİ

Olmuş ve ezilmeğe başlamış kayislar tencereye ya da kazana koyup kaynatınız.

Ara sıra karıştırarak kabuk, çekirdek ve posasının ayrılmasını sağlayınız.

Sonra bir kepçe ile bunu döve döve iyice karıştırınız.

Bir kevgire ya da eleğe koyarak el ile ovunuz.

Çekirdek ve kabuklarından başka ince posayı ve suyu kevgirden geçiriniz.

Daha sonra bunu ateşe koyup kaynata kaynata suyunun çekilmesini sağlayınız.

Su tamamen çekildiği zaman badem yağı ile yağlanmış tepsilere incecik döküp tepsilere güneşe koyunuz.

Güneşte tamamen kuruyunca ve yaprak gibi olunca çıkarıp iki taraflarını katlayıp dikdörtgen bir hale getiriniz.

Yuvarlayıp bükerek rutubetsiz ve hava alan bir yerde saklayınız.

