



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KAYISI YAHNİSİ

Arzu edildiği şekilde kemikli ya da kemiksiz etlerden yumurta büyüklüğünde yağlı parçalar kesiniz. Bu parçaları suda kaynatınız ve köpüğünü alınız. Kemikleri sudan çıkarıp kuruyuncaya dek süzünüz. Soğan suyu ve tuz sürerek tavada sade yağla pembe olana kadar kızartınız. Sonra bunları tekrar kendi suyuna atıp kalem tarçın ile kaynaya kaynaya pişmeğe bırakınız. Pişmeye yakın kayısıları çekireklerini çıkartmadan kalan kızartma yağı ile az kavurunuz, sonra çekirdeklerini çıkartarak tencereye koyunuz, üstüne yeteri kadar tuz ve şeker ilave ediniz. Etler ilik gibi olunca, içindeki kayısılar dağılmadan tencereyi ateşten indiriniz.

Not: Kayısının sert dokulu ve biraz ham olanları tercih edilmelidir.
