



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KURU KAYISI TATLISI

Tuğrul Şavkar

Kuru kayisılar akşamdan suya konularak ıslatılır. Sonra suyu değiştirilip yıkanır ve süzdürülür. Ön hazırlık böylece yapıldıktan sonra, ıslatılmış ve süzdürülmüş kayisılar bir tencereye konur. Üzerlerini örtecek kadar su ilave edilir. Ağır ateşte 15-20 dakika kadar haşlanır. Bu sürenin sonunda pişme suyunun dörtte üçü atılır. Kalan su ve kayisıların üzerine şeker eklenir. Bir taşım kaynadıktan sonra ateş iyice kısılır ve kayısı tatlısı çok ağır ateşte yarım saate yakın pişirilir.

Kayisılar pişince tencereden alınır. İçleri açılarak iri kaymak parçaları konur. Üzerine biraz da şurubundan gezdirilerek soğuk olarak servis yapılır.

Kayısı tatlısının ilk bakışta pek fazla inceliği yok gibi görünse de, bu aldatıcı bir görüntü. İlk incelik, şekerle birlikte pişme sırasında, tencerenin mutlaka zaman zaman elle tutularak sallanmasmdadır. Bu işlem şekerin erimesini kolaylaştırır. Ayrıca pişen tatlının kendi tenceresi içinde kapak açılmadan soğutulması kuralı burada da geçerli. Nihayet süslemede kaymak zorunlu bir malzeme olmakla birlikte, buna biraz antepfıstığının eşlik etmesi de düşünülebilir. Yaratıcı bir tatlıcı, antepfıstığı başka bir süsleme malzemesiyle de değiştirebilir. Öte yandan, kayisıların haşlanması sırasında pişme suyuna bir miktar kabuğu soyulmuş badem atılıp, bunların da haşlanması ve sonra kayısı tatlısının üzerine serpilmesi yüzyıllardır bilinen ve uygulanan klasik bir süsleme yöntemidir.
