

## Altın elma kayısı

### Güneşin altın yumurtası kayısı

Çin ve Türkistan'dan Anadolu'ya gelen kayısı binlerce yıldır sofralarımızı süslüyor. Ülkemizde özellikle Malatya ve civarında en güzel meyvelerini sunuyor. Kayısının bilinen 1500 den fazla çeşidi var. Taze meyvesi kadar kurusu da tam bir şifa kaynağı. Çekirdeği ve çekirdeğinden elde edilen yağ kozmetik sektörünün vazgeçilmezleri arasında yer alıyor. Saray ve halk mutfağımızda kayısı pek çok çeşide rastlıyoruz. Pilavlar, tavuklu ve etli yemekler, tatlılar, şerbetler, kompostolar, hamur işleri kayısılarla lezzetleniyor. Sadece bizde değil dünya mutfaklarında da kayısı tarifler oldukça fazla...

Sadece yazın tükettiğimiz kayısının hazır kurutulmuşuna her zaman ulaşsak da evde kayısı kurutmak da mümkün. Tam zamanındayken bence kolları sıvayalım; kayısıları yıkayıp kurulayın. Temiz bir çarşaf üzerine kayısıları yerleştirin ve güneşte 2 gün bekletin. İki günün sonunda sap kısmına doğru çekirdekleri iterek çıkartın ( pırtlatma ). Rengi dönene ve sertleşene kadar kurutmaya devam edin. Temiz bir bez torbaya koyarak serin ve gölge bir yerde muhafaza edin.