

GÜNEŞİN ALTIN YUMURTASI

Cin 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.

EVDE KAYISI KURUTMA

- Kayısıları yıkayıp kurutayın.
- Temiz bir çarşaf üzerine kayısıları yerleştirin ve güneşte 2 gün bekletin.
- Sap kısmına doğru çekirdekleri iterek çıkartın (pırlatma).
- Rengi dönene ve sertleşene kadar kurutmaya devam edin.
- Temiz bir bez torbaya koyarak serin ve gölge bir yerde muhafaza edin.



BALLI KAYISI KURABIYE

- Malzemeler (6 kişilik)** ■ 12 adet milföy hamuru ■ 6 adet kayısı ■ 1.5 çorba kaşığı toz badem ■ 1 tatlı kaşığı rendelenmiş limon kabuğu ■ 2 çorba kaşığı kayısı marmelatı ■ 1 çorba kaşığı bal ■ 1 adet yumurta akı

Hazırlanışı: Milföyleri küçük elipsler halinde kesin. Orta kısımlarını kabarmaması için çatalla delin. Bal, marmelat, limon rendesi ve badem tozunu karıştırın. Milföylerin ortasına karışımı sürün. Kayısıları dilimleyip üzerine koyun. Hamurun kenarlarına yumurta akı sürün. 180 derecede ısıtılmış fırında kızarana kadar pişirin.



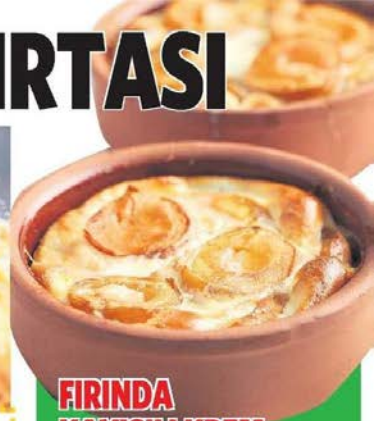
PUDİNGLİ & KAYISILI PAY

Hazırlanışı: Tereyağı, yumurta ve toz şekeri krema kıvamını alıncaya kadar çırpın. Unu yavaş yavaş ekleyin ve tüm hamur malzemelerini karıştırın. Koyu boza kıvamında bir hamur hazırlayın. Hamurdan yarım su bardağı ayırın ve un ilave ederek sert bir hamur yapın.

Yağlanmış kek kalıbına hamuru boşaltın. Hazırladığınız sert hamuru rendeleyerek hamurun üzerine kaplayın. 170 derecede ısıtılmış fırında kızarana kadar pişirin. Pişen keki fırından çıkartın ve soğuyunca enine olacak şekilde ikiye bölün. Hazırladığınız

- Malzemeler (6 kişilik)**
Hamur için: ■ 1 su bardağı tereyağı ■ 2 adet yumurta ■ 4 çorba kaşığı toz şeker ■ 1 çay bardağı yoğurt ■ 1 çay bardağı krema ■ 1 paket kabartma tozu ■ 3 su bardağı un
Kayısı puding için: ■ 1 su bardağı süt ■ 2 çorba kaşığı un ■ 2 çorba kaşığı toz şeker ■ 2 çorba kaşığı hindistan cevizi ■ 8 adet kayısı
Üzeri için: ■ 1 çorba kaşığı pudra şekeri

krema kekin arasına sürün. Buzdolabında 2 saat dinlendirin. Pudra şekeri serperek servis edin. **Kayısı puding hazırlanışı:** Süt, un ve toz şekeri karıştırarak koyulaşana kadar pişirin. Tereyağını ilave edip mikserle 5 dakika çırpın. İkiye bölünmüş kayısı ve hindistan cevizi ekleyin. Arada sırada karıştırarak soğutun.



FIRINDA KAYISILI KREM

- Malzemeler (6 kişilik)**
 ■ 12 adet kayısı ■ 1 çorba kaşığı tereyağı ■ Pudra şekeri
Krem için: ■ Yarım çay bardağı kayısı marmelatı ■ 4 çorba kaşığı un ■ Yarım su bardağı süt ■ 1 çay bardağı krema ■ 2 adet yumurta ■ 3 çorba kaşığı toz şeker ■ 1 tatlı kaşığı vanilya ■ Yarım çay kaşığı muskat rendesi

Hazırlanışı: Yumurtaları krema kıvamını alıncaya kadar toz şekerle beraber çırpın. Un, süt, krema, marmelat, vanilya ve muskatı ekleyerek birleştirin. Yağlanmış güveçlere karışımı paylaştırın. Üzerine dilimlenmiş kayısıları batırın. 180 derecede ısıtılmış fırında yaklaşık 20 dakika pembeleşene kadar pişirin. Pudra şekeri serperek servis edin.

KAYISILI BABKA



- Malzemeler (6 kişilik)**
 ■ 4 su bardağı un ■ Yarım su bardağı toz şeker ■ 1 paket yaş maya ■ 2 çay bardağı süt ■ 8 çorba kaşığı tereyağı ■ 2 çorba kaşığı sıvı yağ ■ 2 yumurta ■ 1 tatlı kaşığı vanilya ■ 1 tatlı kaşığı tarçın

Hazırlanışı: Ilık sütün içine tereyağını koyun ve eritin. Tüm hamur malzemelerini bir kaptaki karıştırın. Elinize yapışmayan, elastik bir hamur hazırlayın. Gerekirse azar azar un ya da süt ekleyin. Hamurun üzerine kapatarak 1 saat oda ısısında bekletin. Hamuru iki parçaya bölün ve unlanmış tezgahta bir parmak kalınlığında açın. Üzerine kayısıları karışımı paylaştırın.

- 1 çay kaşığı tuz
Kayısı sos için:
 ■ 500 gr. kayısı ■ 350 gr. toz şeker
Üzeri için
 ■ 1 adet yumurta sarısı ■ 1 çorba kaşığı sıvı yağ ■ 1 tatlı kaşığı limon suyu ■ 1 çay bardağı badem içi

Hamurları rulo şeklinde sarın ve birbirine dolayarak yağlanmış kek kalıbına yerleştirin. Üzerine yumurtayla çarpılmış yağ sürüp badem serpin. 170 derecede ısıtılmış fırında, altın rengini alıncaya kadar pişirin. **Kayısı sos hazırlanışı:** Çekirdekleri çıkartılmış kayısı ve toz şekeri kısık ateşte koyulaşmaya kadar pişirin. Limon suyunu ekleyerek karıştırın.