DONDURMALI KAYISI TATLISI

6 kişilik gerekli malzeme:
1 çay bardağı toz şeker
1.5 su bardağı su
1 portakal suyu
1 tatlı kaşığı tarçın
Yarım çay kaşığı toz anason
2 diş karanfil
24 iri kuru kayısı
1 kg hazır vanilyalı dondurma
1 çorba kaşığı ince kıyılmış çikolata

Şeker, su, portakal suyu, tarçın, anason ve karanfili derin bir tencerede karıştırıp orta ateşte kaynatın. Kayısıları yıkayıp kuruladıktan sonra ortadan ikiye bölüp kaynamakta olan şuruba atın. Yaklaşık 10 dakika pişirip kevgirle alın. Şurubu koyu bir kıvama gelinceye kadar yüksek ateşte kapağı açık olarak kaynatmaya devam edin. Süzüp ılınmaya bırakın.
Dondurmayı 6 küçük kaseye paylaştırın. Her porsiyon için 8 kayısıyı dondurmaya batırarak yerleştirin. Şurubu dondurmaların üzerine dökün. İnce kıyılmış çikolata ile süsleyip servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:18912 • adı:Dondurmalı Kayısı Tatlısı • gönderen:rapsodi • indirme tarihi:29.03.2024 - 02:51