



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KARADUTLU VE KAYISILI MUS

350 gr kuru kayısı
250 gr karadut
1 tatlı kaşığı limon suyu
60 gr (1/4 su bardağı) toz şeker
4 yumurtanın akı
4 çorba kaşığı pudra şekeri

Kayısıları orta boy bir tencereye koyup, üstlerini örtecek kadar su ekleyiniz. Limon suyunu katıp orta ateşe oturtunuz. Arasıra karıştırarak suyu kaynatınız. Kaynayınca ateşi kısıp, kayısıları ağır ateşte 10-15 dakika, yumuşayana kadar pişiriniz. Kayısılar ılınca elektrikli harmanlama makinasında (gerekiyorsa biraz da su katarak püre haline getiriniz.

Kayısı püresini büyük bir kaseye koyup, şekeri katınız. Karışımı tadıp, gerekiyorsa biraz daha şeker ekleyerek, bir kenara bırakınız. Yumurta aklarını, orta boy bir kasede yumurta teli ya da elektrikli çırpıcıyla kar haline getiriniz. Madeni bir kaşıkla, kar haline getirdiğiniz yumurta akını kayısı püresine katınız.

Hazırladığınız bu musu kaşıkla tek kişilik 6 cam kaseye boşaltıp kaseleri buzdolabında en az 2 saat soğutunuz. Karadutları ve pudra şekerini de, küçük bir kaseye koyup, mus hazır olana kadar buzdolabında bekletiniz. Kaseleri buzdolabından alıp, üstlerine birer kaşık pudra şekerli karadut koyarak servis ediniz.
