



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAYISI DONDURMASI

Gereçler:

500 gr taze kayısı

2 yumurta akı

100 gr pudra şekeri

4 yemek kaşığı su

2 yemek kaşığı limon suyu

300 gr krem şanti

Üstü:

Krem şanti

kayısı

Kayısları yıkayı, ortadan yararak çekirdeklerini çıkarın mikserde püre haline getirin. Yumurta aklarını kar haline gelene dek çırpın.

Şeker ile suyu bir kaba koyarak hafif ateş üzerinde şeker eriyene dek karıştırıp, şeker eriyince karıştırmadan, şurup iplik iplik olana dek kaynatın. Şurubun hafif soğumasını bekleyip, kar haline gelen yumurta aklarının üstüne düzenli ancak ince olarak akıtın. Bu arada da sürekli olarak tahta kaşıkla şurup ve yumurta aklarını karıştırın. Hepsi karıştıktan sonra, karışım koyu ve parlak olup sivri tepeler oluşturmaya dek çırpmayı sürdürün. Kayısı püresi ve limon suyunu da katın. Kremayı yumuşak tepeler oluşturmaya dek çırpıktan sonra onu da kayısı karışımına ekleyin. Bir kalıba ya da birer kişilik küçük ve şekilli kaselere koyarak, buzlukta dondurun. Servisini yapmadan bir saat önce buzluktan alın. Kalıbı bir an için sıcak suya sokup, servis tabağına çevirin. Üstünü krem şanti ve kayısılar ile süsleyip, bisküvi ile servisini yapın.

Not: Bu dondurmayı kuru kayısıdan da yapabilirsiniz. 300 gr. kuru kayısıyı az su ile mikserde püre haline getirdikten sonra diğer işlemleri aynen uygulayın.