



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAYISI PARE TATLISI

1 kg olgun kayısı
1 su bardağı şeker
10 yaprak jelatin
3/4 su bardağı su
Süslemek için:
Nane yaprakları
Vişne şekerlemeleri

Jelatinleri soğuk su ile ıslatıp yumuşamaya bırakın. Kayısların çekirdeklerini çıkarın. Düzgün ve sert olan 8-10 tane kayısıyı ayırıp kalanları mikserde çevirerek püre haline getirin. Bir tencerede şeker ve suyu kaynatın. Ayırdığınız kayısları içine atarak, hafif yumuşayınca kadar 3-4 dakika kaynatın. Haşlanan kayısıdarı kenara çıkarın. Kalan sıcak suya önce jelatinleri sonra kayısı püresini ekleyip iyice karıştırın. İsterseniz ıslatılmış 4 ayrı kalıba isterseniz tek bir kalıba döküp 3-4 saat bekletin. Servis için dolaptan alın, düz tabağa ters çevirerek çevresini kayısı, nane yaprakları ve vişne şekerlemeleri ile süsleyin.
