



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

KAYISILI DONDURMA

Kullanılacak malzeme:

1/2 kg çok olgunlarından Şam kayısı,

6 kahve fincanı tozşeker,

1+1/4 bardak su,

1 limonun suyu.

Yapılışı:

Kayisılar yıkanır ve çekirdekler çıkarılıp iyice ezilir, ince delikli süzgeçten geçirilerek suyu alınır. Tozşeker ile su bir kaba konup orta ateşe oturtulur. Şeker eriyinceye kadar kaynatıldıktan sonra kayısı ve limon suyu ilave edilerek iyice karıştırılır. Ateşten alınıp soğumaya bırakılır. Karışım soğuyunca, başka bir kaba boşaltılır ve buzdolabının buzlukuna konur. Her 2 saatte bir karıştırarak dondurma kıvamına getirilir. Bu kıvamı alınca, buzdolabının ayar düğmesi en son dereceye getirilir. 1 saat kadar buzlukta tutulduktan sonra, dondurma kâselerine konularak servis yapılır
