



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KAYISILI PÜRELİ DONDURMA

Elif Korkmazel

25 adet kayısı
18 adet kesme şeker
1 paket vanilya
2 kahve fincanı su
1 su bardağı badem
Dondurma

Kayısıları sekiz adet şeker ve yarım paket vanilyayı bir fincan suyla, kayısılar yumuşayana kadar pişirin, mikserle püre haline getirin. Kalan suyu ve şeker kaynatın. Bademlerin kabuklarını soyup kavurun ve küçük küçük doğrayın. Kaynattığınız şekerli suya bademleri ve kalan vanilyayı ekleyin. Daha sonra tüm malzemeyi karıştırın. Üzerine dondurma koyarak servis yapın.