



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAYISILI SOĞUK TATLI

20 adet kuru kayısı
1 su bardağı portakal suyu
Yarım su bardağı su
Yarım su bardağı toz şeker
1 kg vanilyalı dondurma
Dövülmüş ceviz

Su, portakal suyu ve şeker kaynatılır. Üzerine kuru kayisılar atılır. Şişene kadar pişirilir. Şerbetten alınır. Şerbet koyulaşana kadar kaynatmaya devam edilir. Dondurma kasesine 1 top dondurma konur üzerine birkaç parçaya kesilmiş kayısı serpilir. Üzerine 1 kat daha 2 top dondurma ve birkaç parçaya kesilmiş kayısı serpilir. Üzerine soğumuş şerbet gezdirilir. Dövülmüş ceviz serpilir. Bu işlem malzeme bitene dek diğer kaselere de uygulanır.