



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KAYISILI SOSLU TATLI

Malzemeler:

- 7 yemek kaşığı irmik,
- 10 yemek kaşığı toz şeker,
- 1 litre süt,
- 2 yemek kaşığı tereyağ,
- 1 tatlı kaşığı mahlep,
- 10 adet kuru kayısı.

Sos İçin:

- 1 su bardağı kayısı suyu,
- 2 yemek kaşığı mısır nişastası.

Yapılışı:

İrmik, şeker, süt ve ince kıyılmış kayısıları tencereye alıp, devamlı karıştırarak koyulaşmaya kadar pişirin. Mahlep ve tereyağını ilave edin. Islatılmış kalıba dökün. Dondurun. Sosu yapmak için, kayısı suyunu nişasta ile karıştırıp pişirin. Soğuyunca, kalıptan çıkardığınız tatlının üzerine döküp, servis yapın.