



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KURU KAYISI VE BAL BADEMLİ DONDURMA

1 paket Pakmaya Bal Bademli Puding
1,5 su bardağı süt
1 tatlı kaşığı sahlep
1 kutu krema (200 ml)
4-5 adet doğranmış taze kayısı

Pakmaya Bal Bademli Puding'i küçük bir tencere dökün. Sütü ve sahlebi de ekleyin.

Kısık ateşte, sürekli karıştırarak topaklanmadan pişirin. Yoğun bir kıvam alıp birkaç taşım kaynayınca ocaktan alın.

Hazırladığınız pudingi arada bir çırparak oda ısısında, kabuk bağlamadan soğumasını sağlayın

Kremayı cam bir kaseğin içinde iyice çırpın.

Pudingi, zar şeklinde doğranmış taze kayısıyı ve önceden çırtığınız kremayı birleştirin. Oda ısısında soğumaya bırakın.

Karışımı derin ve buzluk için dayanıklı kaba dökün. Buzlukta birkaç saat beklettikten sonra servis yapın.

