



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## ŞEKERPARE KAYISI TATLISI

4 Kişilik Gerekli malzeme:

- 1 kg olgun kayısı
  - 1 su bardağı tozşeker
  - 10 yaprak jelatin
  - 1 su bardağı su
- Süslemek için:  
Taze nane yaprağı

Jelatinleri soğuk suda ıslatıp yumuşamaya bırakın. Kayısların çekirdeklerini çıkarın. Düzgün ve sert olan 8-10 kayısıyı ayırın, kalanları blenderle ezerek püre haline getirin.

Bir tencerede tozşeker ve suyu kaynatın. Ayırdığınız kayısları içine atıp hafif yumuşayınca kadar 3-4 dakika kaynatın. Kayısları çıkarıp kalan sıcak şerbete önce jelatinleri sonra kayısı püresini ekleyip iyice karıştırın.

Islatılmış kalıba döküp 3-4 saat buzdolabında bekletin.

Kalıbı buzdolabından çıkarın, servis tabağına ters çevirerek tatlıyı kalıptan çıkarın. Çevresine ayırdığınız kayısları dizin. Nane yaprakları ile süsleyip servis yapın.

---