



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YOĞURTLU KAYISI TATLISI

6-8 kişilik
1 kg kayısı
1 kg şeker
1 kg su
Biraz limon tuzu
500 gram süzme yoğurt
1 bardak çiçek balı
300 gram antepfıstığı
Sos için:
200 gram margarin
Büyük bir parça çikolata veya 3 yemek kaşığı kakao
4 adet yumurta

Taze kayısların çekirdeklerini çıkarın. Ayıklayıp, yıkayın. Şeker ve suyu 10 dakika kaynatın. Kayısları içine atın. Kaşık değdirmeden tencereyi sallayarak kayısların rengi değışene dek pişirin. İnmesine yakın limon tuzunu atın. 1-2 dakika daha pişirdikten sonra ateşten alın ve soğumaya bırakın. Soğuyan kayısların içine antepfıstıklarını yerleştirin ve şerbetini süzün. Süzme yoğurt, kayısı şerbeti ve biraz suyu karıştırarak krema kıvamına getirin. Margarin ve çikolatayı benmari usulü eritin. Önceden çırpılmış yumurtaları ılık olan karışıma yavaş yavaş yedirin. Servis tabağına yoğurtlu sosu yayın. Üzerini kapatacak şekilde balı sıvayın ve çikolata sosunu dökün. Donmasını bekledikten sonra kayısları yerleştirerek servis yapın.