



ACIBADEMLİ KAYISI TATLISI

20 adet kayısı
Yarım su bardağı toz şeker
3 su bardağı su
300 gram acıbadem kurabiyesi
1 paket krem şanti
1 su bardağı süt
1 çay kaşığı tarçın
1 su bardağı su
2 çorba kaşığı buğday nişastası

Krem şantiyi soğuk sütle kıvam alıncaya kadar çırpın. İçine acıbadem kurabiyelerini ufalayıp karıştırın. Cam kalıbı ıslatıp hazırladığınız karışımı dökün. Buzdolabında 1 saat bekletin. Kayısları, toz şeker ve su ile komposto gibi pişirin. Kayısları kompostonun içinden çıkarın. 1 su bardağı komposto suyu, su ve nişastayı kısık ateşte koyu kıvam alıncaya kadar pişirin. Bu sos soğuduktan sonra tarçını ilave edip karıştırın. Kompostodan çıkarttığınız kayısları, kalıptaki acıbademli karışımın üzerine dizip sosu gezdirin. Dilimleyerek servis yapın.

