



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

DONDURMALI KAYIK

500 gram vanilyalı dondurma

1 paket yaş maya

4 adet kesme şeker

1 su bardağı ılık su

1 su bardağı un

Tuz

Şerbet için:

3 su bardağı toz şeker

2 su bardağı su

Yarım çorba kaşığı limon suyu

Yaş maya, kesme şeker ve suyu karıştırın. Azar azar un ve bir tutam tuz ilave edip, çırpma teli ile çırparak akıcı kıvamlı hamur elde edin. Üzerini streç filmle kaplayıp, kabarana dek dinlendirin. Hamurdan 1 çorba kaşığı alıp, yapışmaz yüzeyli tavada üzeri göz göz olana dek pişirin. Hamur bitene kadar işlemi tekrarlayın. Şerbet için toz şeker, su ve limon suyunu kaynatın. Pişen sıcak hamurları soğuk şerbete atın. 10 dakika dinlendirip aralarına dondurma yerleştirin. İki ucundan kürdanla tutturup servis yapın.

