



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DONDURMALI KAYISI İNCİLERİ

Seda Yazıcı

100 gr kayısı

50 gr ceviz

50 gr nar ekşisi

30 gr balsamik sirke

5 gr fesleğen

Yarım kutu CDO Çikolata Parçalı Kaymak, Vişne, Bitter Çikolata

50 gr çikolata

Nar ekşisi, balsamik sirke, fesleğen ile bir sos hazırlayın. Ceviz ve kayısıları bu sos içinde 15 dakika kadar bekletin. Kayısıları ikiye bölüp ortasına cevizi yerleştirin.

Servis tabağınıza cevizli kayısıları yerleştirin. Kalıp ile şekillendirdiğiniz dondurmaları kayısılar arasına koyun. Çikolata parçalarıyla dekore edin.
