



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

DONDURMALI KAYISI TATLISI

6 kişilik gerekli malzeme:

1 çay bardağı toz şeker

1.5 su bardağı su

1 portakal suyu

1 tatlı kaşığı tarçın

Yarım çay kaşığı toz anason

2 diş karanfil

24 iri kuru kayısı

1 kg hazır vanilyalı dondurma

1 çorba kaşığı ince kıyılmış çikolata

Şeker, su, portakal suyu, tarçın, anason ve karanfili derin bir tencerede karıştırıp orta ateşte kaynatın.

Kayısları yıkayıp kuruladıktan sonra ortadan ikiye bölüp kaynamakta olan şuruba atın. Yaklaşık 10 dakika pişirip kevgirle alın. Şurubu koyu bir kıvama gelinceye kadar yüksek ateşte kapağı açık olarak kaynatmaya devam edin. Süzüp ılınmaya bırakın.

Dondurmayı 6 küçük kaseye paylaşın. Her porsiyon için 8 kayısıyı dondurmaya batırarak yerleştirin. Şurubu dondurmaların üzerine dökün. İnce kıyılmış çikolata ile süsleyip servis yapın.