



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## EKŞİ KREMA SOSLU KAYISI KOMPOSTOSU

[www.vzug.com](http://www.vzug.com)

Ekşi krema şerbeti:

1 dl su  
100 g şeker  
400 g ekşi krema  
1 limon, kabuğu ve suyu

Kayısı kompostosu:

600 g kayısı  
1 portakal, kabuğu ve suyu

60 g şeker  
2 dl portakal suyu

Vanilya pudrası:

50 g badem, soyulmuş, öğütülmüş  
40 g un  
25 g şeker  
½ vanilya kabuğu, boyuna ikiye bölünmüş  
50 g tereyağı, sıvı

Şerbet için suyla şekeri eriyene kadar kaynatın. Kenara bırakın ve soğumasını bekleyin.

Ekşi krema ve limonu (kabuğu ve suyuyla) şekerli suyla karıştırın ve Glace makinesinde veya dondurucudaki bir kaptaki dondurun. Buz kristalleri oluşmaması için düzenli olarak karıştırın.

Komposto için kayısıları yıkayın, ikiye bölün, çekirdeklerini çıkarın ve bir poşete koyun.

Portakalın kabuğunu soyun ve suyunu sıkın. Şeker, ilave portakal suyu ve portakal kabuklarını kayıslara ekleyin. Vakumlayın, sıvı olmadan emilmelidir. Poşeti soğuk fırının içindeki ızgaranın üzerine yerleştirin. Buharla pişirin.

Vanilya pudrası için badem, un ve şekeri karıştırın. Vanilya çubuğu sıvısını ekleyin. Sıvı tereyağını ekleyin ve hepsini gevrek bir karışım haline getirin. Karışımı tepsideki fırın kağıdının üzerine koyun. Tepsiyi halen sıcak olan fırına koyun. Fırınlayın.

Fırınlama süresince ara sıra çevirin.

Kayısları poşetten çıkarın, hazırlayın, şurup haline gelinceye kadar suyunu kaynatın ve kayısların üzerine dökün. Ekşi krema şerbeti ve vanilya pudrasıyla servis edin.

Not: Taze kayısı yerine derin dondurulmuş kayısı da kullanılabilir. Hafifi buzunu çözdürün, vakumlayın ve buharlayın. Sıvı buzlukta biraz dondurun. Sıvı çekilmemesi için donmuş küpleri poşete koyun.



© lezzetler.com tarif no:123385 • adı:Ekşi Krema Soslu Kayısı Kompostosu • gönderen:lütfiye sevim • indirme tarihi:02.04.2025 - 15:40