



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAYISI DONDURMALI KUP

4 kişilik
200 gram taze veya kuru kayısı
1 paket krem şanti
1 su bardağı süt
Yarım kg dondurma
3 çorba kaşığı tozşeker (arzuya göre)

Taze kayısı kullanıyorsanız, su dolu tencerede bir taşım kaynatın (Çok tatlı sevenler içine şeker katabilir). Sonrasında suyunu süzün. Eğer kuru kayısı kullanıyorsanız, akşamdan sıcak suya koyup sabaha kadar bekletin. Kayıların yumuşaması için yapılan bu işlemlerden sonra krem şantiyi hazırlayın. Bunun için, krem şantiyi sütle iyice çırpın. Kup bardaklarına sırayla krem şanti, kayısı ve dondurmayı pay ederek yerleştirin. Buzdolabında bir süre beklettikten sonra servis yapın.