



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

KAYISILI BUZ

500 gr. kayısı (kuru da olabilir)

6 kahve fincanı toz şeker

1 su bardağı su

1 limonun suyu

Kayisılar yıkanır ve çekirdekleri çıkarılıp iyice ezilir. (kuru kayısı ile yapılıyorsa, kaynatıldıktan sonra) ince delikli süzgeçten geçirilerek suyu alınır. Toz şeker ile su bir kaba konarak orta ateşte kaynamaya verilir. Şeker eriyinceye kadar kaynatıldıktan sonra kayısı ve limon suyu ilave edilerek iyice karıştırılır. Ateşten alınıp soğumaya bırakılır. Karışım soğuyunca başka bir kaba boşaltılır ve buzdolabının buzluğuna konur. Her 2 saatte bir karıştırarak dondurma kıvamına getirilir. Bu kıvamı alınca buzdolabının ayar düğmesi en son dereceye getirilir. 1 saat kadar buzlukta tutulduktan sonra dondurma kaselerine konarak servis yapılır.