



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KAYISILI DONDURMA

Kayısı püresi için:

500 gr. kuru kayısı

500 gr. su

100 gr. şeker

Dondurma için:

500 gr. süt

5 adet yumurta sarısı

100 gr. toz şeker

240 gr. krema

8 adet kuru kayısı (küp doğranmış)

1. Kayısı püresi için: Kuru kayısıları suyla birlikte tencereye alın; yumuşayana kadar yaklaşık 15 dakika kaynatın. Yumuşadıktan sonra blenderde pürüzsüz bir kıvam alınca kadar püre yapın. Soğumaya bırakın.
2. Dondurma için: Krema ve sütü bir tencereye alıp kaynatın. Yumurta sarılarını ve şekerini bir kaba koyun; beyazlaşana kadar mikserle çirpin. Sütü karışımı kepçe yardımı ile yavaş yavaş yumurtalı karışıma ilave edin ve çırpma teli ile karıştırın. Karışımı tekrar tencereye alın. Kısık ateşe koyun ve çırpma teli ile sürekli karıştırın. Karışımı muhallebi kıvamına gelmeden ocaktan alın. Soğuyan kayısı püresini ekleyip karışımı blenderden geçirin. Başka bir kaba aktarın oda sıcaklığında soğumaya bırakın.
3. Dondurma makinenizi çalıştırın. Soğuyan karışımı hareket halinde olan dondurma makinesine dökün. Kıvam alana kadar, yaklaşık 15-20 dakika çalıştırın. Kıvam almaya başladığında küp doğranmış kayısıları ilave edin ve 3 dakika daha çalıştırın. Dondurmanızı plastik spatula yardımıyla başka bir kaba alın. Buzdolabına koyup -18°C'de muhafaza edin.

