



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## KAYISILI DONDURMA

1,5 bardak toz şekeri  
1/2 kg. olgun kayısı  
1 bardak su  
1 limon

Kayısların çekirdekleri çıkarıldıktan sonra iyice ezilir.

İnce bir tülbent yardımı ile suları süzülür.

Suyla toz şeker bir kaptaki orta ısıya ateşe oturtulur, şeker eriyene kadar kaynatılır.

Buna kayısı ve limon suyu katılıp iyice karıştırılır. Karışım soğuyunca buz kalıbına doldurulup buzluğa koyulur.

Her iki saatte bir karıştırılarak dondurma kıvamına getirilir.

Kıvamına geldikten sonra servis yapılır.