



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

KAYISILI DONDURMA

Yarım kilo olgunlarından yumuşamış kayısı
4 çay bardağı tozşeker
1 bardak su
1 limonun suyu

Kayısılar bol suda yıkanır ve çekirdekleri çıkarılıp iyice ezilir.İnce delikli süzgeçten geçirilerek suyu alınır. Diğer tarafta tozşeker ile su, bir kaba konup orta ateşin üzerine oturtulur ve kaynamaya bırakılır. Şeker suda eriyinceye kadar kaynatılır, sonra tencerenin içine kayısı ve limon suyu ilave edilerek şerbet kıvamına gelene kadar iyice karıştırılır. Karışım bir müddet daha ateşte tutulduktan sonra, ateşten alınıp soğutulur. Karışım soğuduktan sonra, başka bir kaba boşaltılır ve buzdolabının buzluğuna kaldırılır. Ara sıra buzlukta çıkarılarak çırpma teli yardımıyla karıştırılarak iyice birbirine yedirilir ve yeniden buzluğa yerleştirilir. İki saat sonra tekrar buzlukta çıkarılıp karıştırılır. Bu işlem dondurma kıvamına gelinceye kadar sürdürülür. Bu kıvamı alınca, buzdolabının ayar düğmesi yükseltilir. Dondurma yaklaşık bir saat kadar daha buzlukta tutulduktan sonra, dondurma kâselerine konularak servis yapılır.