



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## KAYISILI MAUSSE

### Malzemeler:

250 gram kurutulmuş kayısı  
2 su bardağı taze portakal suyu  
2 adet yumurta beyazı  
1 tutam taze nane  
Düşük yağlı peynir

### Hazırlanışı:

Kurutulmuş kayısıyı küçük parçalara ayırıp, portakal suyunda kaynatın daha sonra mikserde koyup püre haline getirin. Ardından peyniri ilave edin. Mikserde bir tur daha karıştırıp kenara alın. Diğer bir tarafta yumurta beyazını köpük halinde çırpın ve bu karışımı yavaş yavaş yedirip hazırlayın uzun ve derin bardakları da soğuması için en az 1 saat kadar buzlukta bekletin. Daha sonra üzerini nane yapraklarıyla süsleyip, pudraşekeri serptikten sonra servis yapın.