



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAYISILI ŞIFON TATLISI

MALZEME:

1 ay fincanı tozşeker
20 adet dondurma bisküvisi
1 ay fincanı kuru kayısı
1 tutam tuz
3 orba kaşığı mısır unu
2 adet yumurta akı
1/2 fincan ceviz içi
1 komposto kaşığı limon suyu

HAZIRLANIŞI:

Kayısıları bir gün evvel ıslatıp seker, mısır unu, tuz, su ile buhar üzerinde karıştırı karıştırı 15 dakika pişirmeli ve sonra soğutmalı içine evvela limon suyu, sonra gayet iyi çalkalanmış yumurta aklarını katıp ikişer büküvi arasına sandviç gibi koyup aralarına hindistancevizi de serpmelidir. Bu şekilde hazırlanan bisküiler buzdolabına yerleştirilmeli, misafire ikram edileceğı zaman çıkarılmalıdır. Buzdolabı yoksa evin en serin verinde saklamak da aynı işi görür. Kış aylarında balkona koymak bile kâfidir. Bu kayısılı tatlı sıcak yerde bekletilmemelidir.