



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KAYISILI TATLI

16 adet kayısı
1 ay bardađı sođuk süt
1 paket toz krem řanti
4 orba kaşığı dondurma

Kuru kayısı akşamdan ıslatılır. Ertesi günü suyu süzülür. Krem şanti sütle çırpılır. Malzeme göz kararı dörde bölünür. Kaselele sırasıyla krem şanti, dondurma ve kayısı konur. Buzlukta 1 saat beklettikten sonra servise sunulur.