KOLAY KAYISILI DONDURMA

MALZEMELER:
2 su bardağı şeker
500 gr. kayısı
3 yumurta akı
2 bardak su

YAPILIŞI:
1 Kayısılar yıkanıp suyu süzülür.
2 Ortasından yararak çekirdekleri çıkartılır.
3 İyice ezilip kaşıkla bastırılarak tel süzgeçten geçirilir.
4 Şeker ile yumurta akı ovulup kayısı suyu ve su konup karıştırılır.
3 Buz kalıplarına boşaltılıp buzdolabının buzluğunda dondurulur.

Not: Buzdolabını en soğukta çalıştırmalı ve ara sıra karıştırmalıdır.

© lezzetler.com tarif no:43877 • adı:KOLAY KAYISILI DONDURMA • gönderen:fıstık • indirme tarihi:29.03.2024 - 01:03