



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KURU MEYVE İLAVELİ KURU BAKLAVA

1 kg fıstıklı hazır kuru baklava
100 gr kuru incir
100 gr kuru kayısı
1 su bardağı su
1 su bardağı tozşeker
1 tatlı kaşığı gülsuyu
4 top vanilyalı dondurma
50 gr kaymak

Şekerli sos için; kuru incir ve kayısıları zar şeklinde doğrayın. Kuru meyveleri derin bir tavaya alın. Tozşeker, su ve gülsuyunu ekleyip kısık ateşte karamelize edin. Ateşten alıp ılınmaya bırakın. Kuru baklavayı servis tabağına alıp ortasını açın. Üzerine bir parça kaymak ve bir top vanilyalı dondurma yerleştirin. Karamelize edilmiş kuru meyvelerle servis yapın.

[ML® Kaklı Tatlı için tıklayın](#)