



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SİYEZ DONDURMA

<https://www.ruhundoysun.com>

100 g Siyez bulguru
150 g Şeker
1 çubuk Tarçın
1/2 adet Portakalın kabuğu
16 adet Kuru kayısı
500 ml Su

Bulguru 8 dakika kaynat ve süz.

Şeker, tarçın ve portakal kabuğunu 500 ml su ile kaynatıp şurup yap.

Pişmiş bulgur ve kuru kayısıları sıcak şurubun içine atıp 12 saat beklet.

Kayısılar, portakal kabuğu ve tarçını şurubun içinden çıkarıp, kalan bulgurlu karışımı Grundig Power Blender'dan geçir ve dondurma makinesinde çek.

Şurupta beklemiş kayısılarla servis et.

