



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SOFRALARIN GÜNEŞİ

- 1 poşet bitter glazür
- 1 poşet sakızlı muhallebi
- 2 bardak kuru kayısı
- Yarım bardak kuru üzüm
- 2 bardak su
- 1 poşet sakızlı muhallebi
- 25 gr margarin

Glazür poşetini kaynatılmış ve 1-2 dakika soğumaya bırakılmış suya koyup 5 dakika bekletin. Sudan maşa ile çıkartıp kenarından kesin ve bir kaseye boşaltın. Kuru üzümlerden 1 yemek kaşığı alın ve erimiş glazüre atın. Glazüre bulanmış üzümleri bekletmeden çıkartıp pişirme kağıdı üzerine aralıklı sıralayın. Üzümlerin tamamını bu şekilde hazırlayın. Pişirme kağıdı ile birlikte buzdolabına alın ve 1 saat bekletin. Kayısların üzerine ılık su ekleyerek yarım saat bekletin. Sudan çıkartıp 2 su bardağı su ile yumuşayınca kadar kaynatın. Ocaktan alın, suyundan yarım çay bardağı ayırıp kalan suyu süzün. Ayırdığınız su ile birlikte kayısları blenderda püre haline getirin. Sütü bir tencereye alıp üzerine sakızlı muhallebi poşetini boşaltın. Orta ateşte sürekli karıştırarak pişirin. Kaynamaya başlayınca ocağı kısıp margarin ekleyin ve 3-4 dakika daha pişirmeye devam edin. Ocaktan alıp oda sıcaklığına gelinceye kadar bekletin. Daha sonra çırpma kabına alın ve mikser ile 5 dakika çırpın. Sakızlı muhallebiyi, aralara kayısı püresi ve glazür kaplı üzüm koyarak kupaşara paylaşın. Buzdolabında 1-2 saat beklettikten sonra, üzerlerini glazür kaplı üzümler ve kuru kayısı ile süsleyip servis yapın.