



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

VANİLYALI KAYISILAR

100 gr. şeker
8 adet karanfil
100 ml. vişne suyu
500 ml. elma suyu
500 gr. kuru kayısı
1 paket şekerli vanilin

Toz şekerini geniş bir tencereye koyun ve sürekli karıştırarak karamelize edin.

Karanfiller, vişne ve elma suyunu yavaşça ekleyin ve sürekli karıştırın. Karamel eriyip şerbet kıvamına gelinceye kadar orta ateşte karıştırarak pişirin.

Kum kayısıları ılık suda yıkayın. Kayısıları yumuşayana kadar yaklaşık 10 dakika pişirin.

Kayısıları delikli kepçeyle tencereden alıp bir kaba koyun.

Şekerli vanilini sıcak karamel ekleyin ve topaklanmaması için hızlıca karıştırın.

Karameli bir taşım ısıtın. Kum kayısıları üzerine hazırladığınız sosu dökün ve soğumaya bırakın.

Kum kayısıları sos ile beraber mus ya da bademli puding ile de servis yapabilirsiniz.

Not: Bu tarifi kış mevsiminde elma ile de deneyebilirsiniz. Ancak seçeceğiniz elmaların sert ve ekşi olmasına dikkat etmelisiniz.

