



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BADEMLİ DONDURMA

Malzemeler

1 Litre süt
300 gr tozeker
200 gr badem
1 Paket vanilya

Hazırlanışı

Bademlerin kabuklarını soyup robottan geçirin.
Robottan geçirdiğiniz bademleri sütle karıştırıp seyrek elekten geçirin.
Eleėin üstünde kalan bademleri tekrar robottan geçirip sütün içine ilave edin.
Süte ekeri de koyarak hepsini ateş üzerinde karıştırarak 10 dakika pişirin.
Ateřten alıp vanilyasını ilave edin ve soğumaya bırakın.
Buz kalıplarına koyarak buzdolabın buzluğunda dondurun.
Ara sıra alıp karıştırın ve tekrar buzluğa koyun.
İstediğiniz donma şekline gelince dondurma kaplarına koyup servis yapın.