



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CEVİZLİ DONDURMA

<https://www.elele.com.tr>

1 litre süt
1 su bardağı toz şeker
1 yemek kaşığı salep
1 su bardağı ince çekilmiş ceviz

Süt ve toz şekeri geniş bir tencereye alın. Şeker tamamen eriyinceye kadar ara ara karıştırarak kaynatın. Şeker eridiğinde salep ve cevizi ilave edin. Dondurma kıvamı alıncaya kadar sürekli karıştırarak kaynatın. Ocaktan alıp dondurma kalıplarına paylaştırın. Dondurucuda 8 saat dinlendirin. Kalıplarından çıkartıp servis yapın.

Not: Ceviz yerine ince çekilmiş fındıkla da deneyebilirsiniz.

