



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FINDIKLI MEYVELİ DONDURMA (HİNDİSTAN)

Malzeme

- 50 gr Sana
- 3 buçuk su bardağı süt
- Dörtte üç su bardağı toz şeker
- 3 yemek kaşığı mısır unu
- 2 yumurta sarısı (çırpılmış)
- 300 ml krema
- 1 yemek kaşığı gülsuyu
- Yarım su bardağı
- hindistancevizi
- Yarım su bardağı fındık
- Yarım su bardağı kuru üzüm
- 4 adet kiraz şekerlemesi

Hazırlanışı

Küçük bir tencerede süt + şekeri kaynatınız.

Kuru üzümleri ayıklayıp, suda ıslatınız.

Kiraz şekerlemelerini küçük küçük doğrayınız.

Fındıkları iri parçalar halinde çekiniz.

Bir kase içinde, mısır ununu, yumurta sarılarını ve kremayı karıştırın.

Şeker tamamen sütün içinde eriyince, hazırladığınız mısır unlu karışımı, karıştırarak süte ilave ediniz. Kıvamı koyulaşana kadar pişiriniz.

Su ile ıslattığınız borcama pişen kremayı dökünüz.

Daha sonra içine gülsuyunu, hindistancevizini, çekilmiş fındığı, kuru üzümü, kiraz şekerlemelerini ve 50 gr oda sıcaklığında yumuşamış Sana'yı koyup, iyice karıştırınız.

Buzlukta en az 4 saat dondurup, baklava baklava kesip servis ediniz.