



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

GLUTENSİZ DONDURMA KÜLAHI

Çölyakla Yaşam Dergisi

200 gr Schar un
1 yumurta
100 gr şeker
100 gr toz badem
250 gr süt
50 gr mısır nişasta
65 gr sıvıyağ

Tüm malzemeleri karıştırarak akışkan bir hamur elde edin. 200 derecedeki külah makinesine döküp 1dk kadar bekleyin daha sonra külah şeklini verin.

