



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KARAMEL SOSLU DONDURMA

1 küçük kaşık karamelli dondurma
2 büyük kaşık çikolatalı dondurma
50. gr kavrulmuş file fındık veya badem
Karamel sos için:
50 gr. şeker
20 gr.su
Limon suyu
30 gr. krema
10 gr. tereyağı

Karamel dondurmanın dışına çikolatalı dondurmayı sarın. Kavrulmuş ve soğutulmuş bademlerin üzerinde döndürerek dondurmanın her tarafını bademle ya da fındıkla kapatın. Karamel sosla birlikte servis yapın. Karamel sosun hazırlanışı: Şeker, su ve limon suyunu kaynatın. Karışım hafiften yenmeye başlayınca krema ve tereyağını ilave edin. Kaynadıktan sonra soğumaya bırakın.

