



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KAVUNLU SÜTLÜ DONDURMA

Malzeme:

1 adet kabuksuz kavun
1 su bardağı şeker
3 kilo buz
1 bardak süt
750 gr. tuz

Yapılışı:

Bir kap içinde yumurta ve şeker yumurta teliyle iyice karıştırılır. Buna kaynamış süt ilave ederek orta ateşte pişirilir. Ancak fazla kaynatmamaya dikkat etmelidir. Kestirilir. Yapılan krema kabarcınca olmuş demektir. Eğer çubuk vanilya bulabilerseniz daha iyidir. Süzgülle dondurma kabına konur ve soğuduktan sonra kepçeyle savrulur. Kendi haline bırakmak gerekir. Daha sonra soyulmuş kavun ezilerek dondurmaya katılır.