



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KİVİLİ VE ANANASLI YEŞİL VADİ

2 adet olgun kivi  
1,5 tabaka jelatin  
1/2 su bardağı toz şeker (85 g)  
1/2 paket krema  
3 adet yumurta sarısı  
1/2 su bardağı ananas suyu (100 ml)  
4 çorba kaşığı toz şeker (120 g)  
Algida Antepfıstıklı Dondurma (2 kaşık).

2 adet olgun kiviği blenderdan geçirin. 1 tabaka jelatini 1 fincan suda eritin ve sıkarak çıkartın. Tencereye ezilmiş kivi, 1/2 bardak toz şeker, erimiş- sıklmış jelatin ve 1 fincan su ekleyip, kısık ateşte birkaç dakika karıştırarak pişirin. Bardakların dibine iki parmak kalınlığında paylaşırıp, donmaya bırakın. Kremayı kaynama noktasına gelene kadar ısıtın. Yumurta sarılarını 4 kaşık toz şeker ile çirpın. Ananas suyunu ekleyip çirpmaya devam edin. Sürekli karıştırarak ılık kremayı yumurta karışımına ekleyin. Karışımı benmari usulü sürekli karıştırarak, muhallebi kıvamına gelene kadar pişirin. Ayırdığınız kalan jelatini ılık suda yumuşatıp sıkın ve karışıma ekleyin. Eriyene kadar sürekli karıştırın. Hafif ılınınca bardaklara ikinci kat olarak ekleyin. Tekrar donmaya bırakın. Algida Antepfıstıklı Dondurma ekleyerek servis yapın.