



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KULFİ

250 gr kavrulmuş badem
100 gr antep fıstığı
2 lt süt
250 gr pudra şekeri
1 yemek kaşığı margarin
300 ml double krema
2 damla gülsuyu
1 çay kaşığı toz kakule

Bademleri bir kabın içine koyun ve üzerine soğuk su ekleyin. Sütün 1.5 litresini ayırın, geri kalanını büyük boy bir tavanın içine dökün. Orta ateşte ara sıra karıştırarak sütün yarısı eksilene dek kaynatın. Bademlerin dörtte üçüyle sütün geri kalanını karıştırın. Blender kabına koyup bademler kabaca ezilinceye dek yaklaşık birkaç saniye karıştırın. Badem karışımını ve şekeri tenceredeki sıcak sütün üzerine dökün, toz kakuleyi ilave edin. Sürekli karıştırarak 10-20 dakika daha pişirmeye devam edin. Tencereyi ocaktan alın ve oda sıcaklığında soğumaya bırakın. İyice soğuduktan sonra buzdolabında bekletin. Geri kalan bademleri doğrayın. Krema ve gül suyuyla birlikte soğuk sütün üzerine ekleyin. Karışımı iyice karıştırın ve kalıplara (külâh şeklindeki kalıplara) dökün. Kalıpları dondurucuya koyun ve donuncaya kadar bekleyin. Donmuş kalıpları sıcak suya batırıp sonra servis tabaklarının üzerinde ters çevirin. Arzuya göre üzerlerini dövülmüş antep fıstığı yada yenilebilir çiçek yapraklarıyla süsledikten sonra servis edin.

