



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

AVOKADO VE HİNDİSTANCEVİZİ SÜTLÜ DONDURMA

<https://www.dogrusicarrefoursa.com>

1 adet olgunlaşmış ve yumuşamış avokado
250 ml hindistancevizi sütü
2 tatlı kaşığı bal

İri iri doğrayıp dondurduğunuz avokadonun üzerine hindistancevizi sütü ve balı ilave edin. Blenderdan geçirin ve genişçe bir kaba bastırarak yayın. En az 1 saat derin dondurucuda beklettikten sonra servis edin.

Not: Taneli bir dondurma isterseniz tarife 1 dolu çorba kaşığı hindistancevizi rendesi de ekleyebilirsiniz.
