



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

AVOKADOLU ÇUBUK DONDURMA

3 adet orta boy olgun avokado
2 yemek kaşığı bal
200 ml süt
1/2 su bardağı sıvı krema
1/4 adet taze sıkılmış lime suyu (yeşil limon)

Öncelikle olgun durumda olan avokadoları iki eşit parçaya ayırın.

Orta kısmında yer alan büyük çekirdeğe bıçağı yatay olarak saplayın ve çekerek çıkartın.

Avokadonun yumuşak kısımlarını bir tatlı kaşığı yardımıyla salata kasesine çıkartın. Kalan kabuk kısımlarını kullanmamak üzere çöpe atın.

Avokado dilimlerini, blender yardımıyla bal, süt, sıvı krema ve taze sıkılmış lime suyu ekleyerek püre haline getirin.

Hazırladığınız karışımı kullanacağınız dondurma kalıplarına dikkatlice paylaştırın. Kalıpların üzerini alüminyum folyonun parlak kısmı üstte kalacak şekilde kapatın. Orta kısımlarına tahta çubuklar saplayıp derin dondurucuya kaldırın.

En az 3-4 saat kadar dondurucuda bekletin.

Kalıplarından çıkardıktan sonra sevdiklerinizle paylaşın.

Not: Avokadoyu, kese kağıdı içinde bir elma ya da muzla bekletmeniz ona yeterli yumuşaklığa ulaştıracaktır.

Olgunlaşan avokadoyu fazla bekletmemeye özen gösterin. Aksi takdirde içi krem rengi olan avokado, kararır ve çürümeye başlar. Dondurma kalıplarını, kısa bir süreliğine sıcak suya tutarsanız, dondurmaları kolaylıkla çıkartabilirsiniz. Tatlandırmak için, bal yerine herhangi bir tatlandırıcıyı tercih edebilirsiniz. Kaynamakta olan sıcak su buharı üzerinde benmari usulü erittiğiniz bitter çikolata ile dondurmalarınızı, servis öncesinde süsleyebilirsiniz.

