



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BADEMLİ DONDURMA

- 3 su bardağı süt
- 1 su bardağı toz şeker
- 2 yemek kaşığı margarin
- 1 tatlı kaşığı sahlep
- 1 su bardağı tuzsuz kabuksuz badem

Bademler dışındaki bütün malzemeleri bir tencereye alın ve sürekli karıştırarak katı bir kıvama getirin. Daha sonra bademleri kaynar suya atın ve üzerindeki kabuklarını soyup dövün ve mutlaka makineden geçirin. Hazırlamış olduğunuz dondurmaya karıştırıp buzluğa koyun 20 dakika sonra eğer donmuş ise servise sunun. Hala donmamış ise buzluğa geri koyun. Donduktan sonra servis yapın.
