



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## BADEMLİ KALIP DONDURMASI

350 gram tatlı ve 20 gram acı bademin kabuklarını soyunuz. Bir havanda bunların birbirine karışmasını sağlayacak derecede dövünüz. Bunları bir kiloya yakın süt içine boşaltarak karıştırınız. Sonra bir ince süzgeçten geçiriniz. 2 yaprak jelatini 230 gram şeker ve 800 gram suda eriterek karıştırarak ateşte kaynamaya terk ediniz. Bu kaynama sırasında karıştırınız. Sonra tencereyi ateşten indirerek ince elekten geçirerek süzünüz. Soğuduktan sonra süt ile hazırlanmış olan sübyeyi karıştırıp soğutup kalıba koyarak dondurunuz. Dondurduktan sonra tabağa çeviriniz.

Not: Kalıbtan çıkarken sıcak suya sokup hemen çıkarıp, kalıbın her yanı azıcık ısıtılmazsa dondurma yapışır.

---