



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BALLI CEVİZLİ VE HURMALI DONDURMA

<https://www.elele.com.tr>

- 200 ml krema
- 1 ay bardađı ceviz içi
- 2 yemek kaşığı bal
- 4 hurma (Küçük küçük doğranmış)
- 3 yumurtanın sarısı
- 1 su bardađı hindistancevizi sütü

Sütü, yumurta sarılarını ve balı benmari usulü ısıtın. Kremayı ayrı bir kasede yoğurtla birlikte çırpın. Karışımı ballı karışıma yavaş yavaş ekleyin. Spatula ile alttan üste doğru karıştırarak tüm malzemeyi birleştirin. En son ceviz içi ile hurma parçalarını ekleyin. Hafifçe karıştırın ve buzluğa dayanıklı bir kaba aktarın. Buzlukta donuncaya kadar bekletin. Dondurma kaşığı ile alarak kurlara paylaştırın. Üzerine bal gezdirerek soğuk servis yapın.

