



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## BALLI TAZE PEYNİRLİ DONDURMA

1 bardak şeker  
1 bardak su  
500 gr Taze Peynir  
2 çorba kaşığı bal  
Bir tutam tuz

Şeker ve suyu orta dereceli ateşe koyduğunuz geniş bir tencerede karıştırarak kaynatın. Hafif yoğunlaşmış şeker tamamen eriyene kadar devam edin. Kaynama derecesinde tencereyi ocaktan alın. Kapağı kapalı bir şekilde dinlendirin. Yarım saat sonra süzgeçten geçirip bir kenara alın. İçim Taze Peynir, bal ve tuzu bir blender karıştırın. Blender'ın hızını en düşüğe indirin ve kapağını açmadan, süzdüğünüz şerbeti yavaşça eklemeye başlayın. Bütün peynir şerbetle karışım homojen hale geldiğinde dondurma karışımınızı ev tipi dondurma makinesinin dondurucu gözüne doldurun ve kullanma kılavuzu talimatlarına uyarak dondurun. Dondurma makineniz yoksa karışımı buzlukta 4 saat bekletin. Çıkarıp iyice çırpıttıktan sonra bir 4 saat daha buzlukta bekletmeye devam edin. Karışım dondurma kıvamını alana kadar bu işlemi sürdürün. Dondurmanızı üzerine bal gezdirerek de servis edebilirsiniz

