



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BASİT VANİLYALI DONDURMA

2 su bardağından iki parmak az tatlandırılmış ve suyu buharlaştırılmış süt
1,5 su bardağı krema
1,5 su bardağı süt
1 paket vanilya veya yarım çay kaşığı vanilya esansı

Bütün malzemeleri bir kaba alın. İyice karışana kadar çırpın. Derin bir kek kalıbına veya buzdolabı kabına koyun. Buzluğa yerleştirin. Karışım sertleşmeye başlayana kadar dondurun. Dondurmayı buzluktan alın. Soğutulmuş bir karıştırma kabına koyun. Buz kristalcikleri kınana dek 5 dakika kadar çırpın. Tekrar buzdolabı kabına koyun. Sertleşene dek soğutun. Dondurmayı servis yapmadan 20-30 dakika kadar önce buzluktan çıkarın. Not: Dilerseniz ilk dondurmadan önce bu malzemelerden herhangi birini dondurmaya katabilirsiniz.

Çikolata: 250 gram sütsüz çikolatayı eritin. Soğumaya bırakın. Çikolatayı dondurmaya buzdolabına koymadan hemen önce katın.

Çilek: 1 paket çileği robottan geçirin. Bir diğer paket çileği irice parçalara ayırın. Buzdolabına koymadan önce dondurmanın içine katın.

Muz: 3 adet olgun muz 1 çorba kaşığı limon suyuyla birlikte püre yapın. Dondurmaya buzluğa koymadan hemen önce karıştırın. Dondurmayı dilediğiniz malzemelerle hazırladıktan sonra bir kup bardağına alarak çeşitli malzemelerle zenginleştirebilirsiniz. Vanilyalı dondurmayı koymadan önce kup bardağının altına karamel sos dökün. Üzerine bir kat vanilyalı dondurma ilave edin. Dövülmüş fındık, fıstık ve kuru incir parçaları ekleyin. Tekrar dondurma koyun.

Haşlanarak yumuşatılmış kuru kayısı veya taze kayısı ilave edin. En üste tekrar vanilyalı dondurma koyun. Dilerseniz en üstü cevizli dondurmaya süsleyerek servis yapın.