



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

C VİTAMİNİ VE ZENCEFİL DİLİMLERİ

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

Tabanı için:

1/2 su bardağı badem

1/2 fincan önceden ıslatılmış hurma

2 yemek kaşığı hindistancevizi yağı

Zencefil katmanı için:

2 bardak ıslatılmış kaju

1/4 su bardağı hindistancevizi kreması

3 yemek kaşığı C vitamini

2 çay kaşığı öğütülmüş zencefil

2 yemek kaşığı saf akçaağaç şurubu ya da bal

Limon tabakası için:

2 yemek kaşığı hindistancevizi yağı

3 yemek kaşığı hindistancevizi kreması

1 limon suyu

Öncelikle bademleri, hurmaları ve hindistan cevizi yağını mutfak robotunda iyice karıştırın. Yapışkan bir taban elde edin

Karışımı kare bir borcama ya da fırın kabına aktarıp elinizle üzerine bastırarak yayın ve dondurucuya yerleştirin.

Daha sonra zencefil katmanı için; ıslatılmış kaju fıstığı, hindistancevizi kreması, C vitamini, öğütülmüş zencefil ve saf akçaağaç şurubunu mutfak robotunda pürüzsüz bir kıvama gelene kadar karıştırın.

Bu karışımı, daha önce hazırladığınız tabanın üzerine dökerek eşit bir şekilde yayın ve bir saat kadar dondurucuya geri koyun.

Limon tabakası için bir kasede hindistancevizi yağı, kreması ve limonu karıştırın. Son kat olacak şekilde dondurucuda bekleyen karışımın üzerine dökün.

Donması için 2-3 saat bekleyin.

