



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

CEVİZLİ PEKMEZLİ DONDURMA

THY Skylife

5 su bardağı süt
1 tatlı kaşığı salep
1,5 su bardağı şeker
100 g ceviz içi
1 çay bardağı üzüm pekmezi

Sütü ocağa koyup kaynamaya bırakın. Kaynayan sütten bir su bardağı eksilinceye kadar kaynatmaya devam edin. Şeker ve salebi iyice karıştırın. Karışımı süte ilave edin, en kısık ateşte karıştırarak 10 dakika pişirin. Ocağın altını kapattıktan sonra karışımı bir başka tencereye boşaltarak iki tencere arasında beş dakika kadar soğutma işlemi uygulayın. Daha sonra, iyice soğuyan karışımı buzdolabında (+5°C) bir gün bekletin. Beklettiğiniz karışımı dondurma makinesinde karıştırmaya başlayın. Ceviz içini robottan geçirin, toz haline geldikten sonra pekmeze katın. Kıvam almak üzere olan dondurmaya ekleyerek karıştırın ve daha sonra servis edin.

