



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİLEK VE MUZ DONMASI

3 adet dilimlenmiş ve dondurulmuş olgun muz
4 dondurulmuş çilek
Tatlandırmak için bal veya diğerk tatlandırıcılar
2 çorba kaşığı hindistancevizi

Dondurulmuş muz dilimleri ve çilekleri bir blendera yerleştirin. Muzu, dokuları pürüzsüz oluncaya ve kremi bir doku elde edilinceye kadar karıştırın. İsterseniz herhangi bir tatlandırıcı ekleyip karıştırmaya devam edin. Muz ve çilekli dondurmaya ayrı bir kaba aktarın ve 2 çorba kaşığı rendelenmiş hindistancevizi ilave edin. Eğer dondurmanız fazla yumuşak olursa plastik streçle kaplayın ve hafifçe sertleşinceye kadar dondurucuda bekletin. Sertleştikten sonra üzerine hindistancevizi serperek servis edin.

