



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DOMATES TATLISI

1 kg domates
2 litre su
2 kg toz şeker
2 kutu sade dondurma
1 su bardağı ceviz
Üzerine:
Toz antepfıstığı

Bir litre suyu kaynatın ve domatesleri içine atıp, kabukları soyulana kadar bekletin. Kevgir yardımıyla sudan alıp, kabuklarını soyun ve dörde bölerek, çekirdeklerini çıkarın. Kalan bir litre su ile toz şekeri kaynatın. Domatesleri içine katın ve kısık ateşte 2-3 saat pişirin. Oda sıcaklığında beklettiğiniz bir kutu yumuşamış dondurmaya orta büyüklükte bir kabın dibine boşaltın ve üzerine domates ile cevizi dizin. Diğer yumuşamış dondurmaya üzerine boşaltın ve derin dondurucuda en az 3-4 saat bekletin. Üzerini toz antepfıstığı ile süsledikten sonra dilimleyerek, servis yapın.

