



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

DONDURMA KOKTEYLİ

1/2 kilo portakal dondurması
250 gramlık bir kutu ananas konservesi
Süs için birkaç portakal kabuğu şekerlemesi

Ananas dilimlerini şurubundan çıkarıp tavla zarı biçiminde parçalara doğramalı. Madenî dondurma bardaklarını en azından beş saat buz dolabında tuttuktan sonra servis vakti dolaptan çıkarmalı. İçlerine dondurmaya bölerek boşaltmalı. Her dondurmanın üstüne biraz ananas serpiştirmeli. Küçük parçalara doğranmış portakal kabuğu şekerlemeleriyle de süsledikten sonra hemen vakit kaybetmeden servis yapmalı.