



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

DONDURMALARI SÜSLEME VE SERVİSE HAZIRLAMA

Dondurarak hazırladığınız tatlıları değişik şekillerde servis edebilirsiniz. Örneğin krem bavaruvayı hazırlarken; portakalları sap kısmında kesip içini boşaltınız. Krem bavaruvayı portakalların içine doldurup donduktan sonra dört eşit parçaya bölerek krem bavaruva için garnitür hazırlayabilirsiniz. Dondurarak hazırladığınız tatlıları servise hazırlarken öncesinde buzdolabının ara gözüne çıkarınız. Bu işlem size dondurmaya ve diğer tatlıları servise hazırlamada kolaylık sağlayacaktır. Dondurarak hazırladığınız tatlıları kolaylıkla kesmek isterseniz bıçağınızı ıslatmayı deneyiniz. Dondurmanızı çikolatalı ve meyveli soslarla servis edebilirsiniz. Dondurmaların servisinde çekilmiş Antepfıstığı, fındık, ceviz, Hindistan cevizi gibi süsleme gereçleri kullanabilirsiniz. Servis esnasında kullandığınız servis aracını suda, oda sıcaklığı ve üstündeki ısıda bekletmeyiniz. Böylece bakteri üretmesi sonucu besin zehirlenmelerini ve enfeksiyonları da önlemiş olursunuz. Vanilyalı dondurmaya koymadan önce kup bardağının alt kısmına karamel sosu dökebilirsiniz. Üzerine bir kat vanilyalı dondurma ilave edip, tekrar vanilyalı dondurma koyunuz. Haşlanarak yumuşatılmış kuru kayısı veya taze kayısı ilave edebilirsiniz. En üste tekrar vanilyalı dondurma koyunuz. Dilerseniz en üstü cevizli dondurma ile süsleyerek servis yapınız. Dövülmüş fındık, fıstık ve kuru incir parçaları ekleyebilirsiniz. İstenilirse şoklanmış dondurma galeta unu ile birkaç kez kaplanıp yağda kızartılarak nane ile süslenerek servis edilebilir.
