



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

DONDURMALI ARMUT

Dondurma için:

5 adet yumurtanın sarısı

8 çorba kaşığı tozşeker

1 çay kaşığı zencefil

1 su bardağı şekerless krema

1 su bardağı kadar tam yağlı süt

1 adet vanilya çubuğu

1 su bardağı çırpılmış krema

75 gram badem

Armutlar için:

6 adet olgun armut

3 çorba kaşığı tozşeker

1 çay kaşığı toz zencefil

50 gram tuzsuz tereyağı

3 çorba kaşığı bal

Dondurma için, yumurta sarılarını iyice çırpıp üzerine tozşeker ve zencefili ekleyin.

Şekerless krema, süt ve vanilya çubuğunu bir tencereye alıp kaynatın.

Ocaktan alıp soğumaya bırakın.

Yeniden ocağa oturtup üzerine yumurta sarılı karışımı ekleyin.

Sürekli karıştırarak ve çok kısık ateşte muhallebi kıvamına gelene kadar pişirin.

Soğuduktan sonra vanilya çubuğunu içinden çıkarın ve çırpılmış krema ekleyin.

İyice karıştırdıktan sonra kabuğu soyulup fırınlandıktan sonra kırılmış bademleri ilave edin.

Karışımı alüminyum bir kaba aktarıp buzluğa yerleştirin. 2 saat sonra çıkarıp yumuşayana kadar karıştırın.

Yeniden buzluğa koyup 2 saat sonra aynı işlemi tekrarlayın.

Diğer taraftan armutları soyup boylamasına ikiye bölün.

Çekirdek yataklarını çıkarıp bir fırın kabına dizin. Tozşeker ve zencefili karıştırıp armutların üzerine serpin.

Tereyağını küçük parçalar halinde armutların üzerine koyun.

Son olarak balı armutların üzerinde gezdirin.

Önceden ısıtılmış orta ısıllı fırında 20 dakika pişirip dondurma ile birlikte servis yapın.



