



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

DONDURMALI SOĞUK KAHVE

- 1 su bardağı süt
- 2 yemek kaşığı şeker
- 1 çay kaşığı vanilya özütü veya vanilya esansı
- 2 su bardağı buz küpü
- 2 top vanilyalı dondurma
- Çikolata sosu veya karamelli sos

Soğuk kahveyi hazırlayın: Eğer filtre kahve kullanıyorsanız normal şekilde demleyip ardından soğutun. Espresso kullanacaksanız, soğuması için bir süre bekleyin ya da soğuk demleme yöntemini tercih edin. Blendera sütü, şekeri (isteğe bağlı olarak), vanilya özütünü ve buz küplerini ekleyin. Kahveyi de ekleyin ve tüm malzemeleri düzgünce karışana kadar blenderda yüksek hızda çekin. Servis bardaklarına birer top vanilyalı dondurmayı koyun. Karışımı bardaklara dökün ve üzerine istediğiniz miktarda çikolata sosu veya karamelli sos gezdirin.

