



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DONDURMALI KEŞKÜL

<https://www.droetker.com.tr>

Dondurma karışımı:

2 adet muz

1 yemek kaşığı fındık ezmesi

1 tatlı kaşığı Dr. Oetker Kakao

Keşkül için:

1 poşet Dr. Oetker Keşkül

3,5 su bardağı süt

1 adet küp şeklinde doğranmış muz

0,5 çay bardağı fındık kırığı

Süslemek için:

1 adet muz

1 - 2 yemek kaşığı fındık kırığı

Kalıp:

Dikdörtgen kalıp (10x20 cm)

2 adet muz çatal ile iyice ezip püre haline getirin. Üzerine fındık kreması ve kakaoyu ekleyip çatal ile iyice çırparak karıştırın. Hazırladığınız karışımı kalıba alın ve üzerini düzeltin. Streç film ile kapatıp dondurucuda 5-6 saat bekletin.

Sütü tencereye alıp üzerine keşkül poşetini boşaltın. Orta ateşte sürekli karıştırarak pişirin. Kaynamaya başlayınca ocağı kısın ve 3-4 dakika daha pişirmeye devam edin. Ocaktan alıp arada karıştırarak 10 dakika soğutun. Aralara muz ve fındık kırığı koyarak kuplara doldurun. Oda sıcaklığına gelince buzdolabına alın ve 1-2 saat bekletin.

Kakaolu karışımı buzluktan çıkarıp 4-5 dakika bekletin. Dondurma kaşığı ile toplar çıkarıp tatlıların üzerine koyun. Muzu dilimleyip fındık kırığı ile birlikte tatlıları süsleyin ve bekletmeden servis yapın.

