



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DONDURMALI KREMA

3 adet küçük kutu krema (200 ml'lik)
1 su bardağından iki parmak az şeker
2 adet jelatin yaprağı
Yarım çay bardağı sıcak su
6-8 top dondurma

Jelatinlerin üzerine yarım çay bardağı sıcak su ekleyip, yumuşayınca dek bekletin. Krema ve şekeri başka bir kaptaki kısık ateşte ısıtın. Bu karışıma eritilmiş jelatini ilave edin. Bu karışımı küçük kaselere aktarın, soğutun. Servis yapmadan önce 2 saat buzdolabında bekletin. Üzerine dondurma koyarak, servis yapın.

