



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

DONDURMALI ŞAM TATLISI

1 su bardağı yoğurt (160 g)
yarım bardak un (65 g)
1 bardak irmik (150 g)
1 bardak toz şeker (170 g)
50 g badem (1 kahve fincanı)
2 çay kaşığı kabartma tozu
Carte d'Or Sakızlı Muhallebili Dondurma (2 kaşık)
Şerbet için:
2,5 bardak toz şeker (425 g)
2 bardak su (400 ml)
2 damla limon suyu
gül suyu

Şerbet için 2 bardak suyu ve şekerini tencereye koyun. Kaynamaya bırakın. Koyulaşmaya başlayınca limon suyu ve gül suyu ekleyip karıştırın ve soğumaya bırakın. Yoğurt, irmik, şeker ve kabartma tozunu karıştırıp bulamaç gibi bir hamur elde edin. Yayılacak kıvamda olmamasına dikkat ediniz. Dikdörtgen bir fırın kabını yağlayın. Yağ kokusu olması için yağı hafifçe ateşin üstünde yakın. Hamuru dökün. Bademleri sıcak suya koyup süzün ve kabuklarını soyun. Bademleri aralıklı olarak yerleştirdikten sonra 200°C'de ısıtılmış fırınızdaki pembeleşene kadar pişirin. Sıcak tatlıya soğuk şerbeti döküp üstü kapalı olarak bekletin. Soğuyunca parmak parmak kesin ve Carte d'Or Sakızlı Muhallebili Dondurma ile servis yapın. İsteğe göre karamelli sos ekleyebilirsiniz.