



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

DONDURMALI TURTA

35 adet bisküvi
3 yemek kaşığı tereyağı
1 paket vanilyalı dondurma
1 yemek kaşığı badem
1 yemek kaşığı kakao
1 tatlı kaşığı tarçın

Bisküvileri blender'da toz haline gelene kadar ezin. Eritilmiş tereyağı, bisküvi ve tarçını 2-3 dakika kavurup ateşi söndürün. Karışımı yoğurma kabına alın ve iyice yoğurarak hamur haline getirin. Yağlanmış tart kalıbına kenarlarını yükselterek hamuru yayın. Buzdolabına koyup soğumasını beklerken dondurmaya 1 kahve fincanı kadarını ayırıp kalanı tartın üstüne dökün.

Ayırdığınız dondurmaya 1 kaşık kakao ve 2 yemek kaşığı su ilave edip mikserde 3 dakika süreyle çırpın. Bu karışımı tartın üstüne dökün. Çatalın ucuyla çizgiler çekerek kakaolu karışım ile altta kalan dondurmanın birbirine karışmasını sağlayın. Buzdolabında 3 saat bekletin. Üstünü bademle süsleyip servis yapın.

