



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## DONDURMALI VEGAN PASTA

- 1/2 bardak çiğ badem
- 1 bardak glutensiz yulaf ezmesi
- 1 bardak hurma
- 1/4 çay kaşığı tuz
- 3 tane donmuş muz
- 2 kaşık badem sütü
- 1 1/2 çay kaşığı glutensiz vanilya esansı
- 1 bardak donmuş yaban mersini
- 2 bardak çiğ kaju (30 dakika suda bekletilmiş)
- 1/3 bardak hindistancevizi yağı
- 1/2 bardak bal
- 1/4 bardak taze sıkılmış meyer limonu
- 1 kaşık meyer limonu kabuğu rendesi
- 1/2-3/4 bardak doğranmış çiğ badem (süslemek için)

Taban için, badem, yulaf ezmesi, hurma ve tuz iyice birbirine karışana kadar robota çekin. Kelepçeli bir kek kalıbına boşaltıp spatula ile bastırarak üzerini düzleyin.

Yaban mersinli dondurma katı yapılışı:

Doğranmış muz, yaban mersini, badem sütü ve vanilya esansını da robota çekip dondurma kıvamına getirin. Dondurmayı da kalıba boşaltıp yine spatula ile üzerine pürüzsüz hale getirin. 1-2 saatliğine dondurucuda bekletin.

Meyer limonlu krema için, ıslatılmış kaju, hindistancevizi yağı, bal, limon kabuğu rendesi ve limon suyunu robota koyup pürüzsüz bir kıvam alana dek çekin. Buzluktan çıkardığınız kalıba döküp içinde hiç hava boşluğu kalmayacak şekilde bastırıp üzerini düzleyin. Doğranmış bademleri serpiştirip hafifçe bastırın. 6-8 saat kadar buzlukta beklettikten sonra 10-15 dakika oda sıcaklığında bekletip dilimleyin.

