



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## DONDURMANIN FARKLI İKRAMLARI

Yazın en büyük keyiflerinden biri olan dondurmaya, farklı ikramlar için nasıl kullanabiliriz?

Kalsiyum deposu olan, bunun yanı sıra fosfor, demir, çinko, magnezyum, A, B, C, D ve E vitaminleri içeren dondurma, yaz mevsiminin en sevilerek tüketilen besinlerinden biri. Hem yararlı hem serinletici; tabii abartmamak koşuluyla. Uzmanlar dondurmanın haftada 1-2 kez rahatlıkla yenilebileceğini söylüyorlar.

Dondurma deyince akla öncelikle kocaman bir külahı yerleştirilmiş çeşit çeşit toprak geliyor. Zaten külahı dondurma yemenin keyfi pek az şeyde var. Bununla birlikte dondurmaya farklı ikramlar için de kullanıyoruz. Şimdi bunlara tekrar bir göz atmak, ayrıca dondurmaya farklı değerlendirme yollarına bakmak ister misiniz?

### TATLININ YANINDA İYİ GİDER

Dondurma öncelikle neredeyse her tür tatlının yanında çok iyi gidiyor. Sütü ya da şerbetli tatlılar, dondurmayla daha da lezzetleniyor. Üstelik sunular da şıklaşıyor. Dondurma, tatlıların yanı sıra özellikle browni ve mozaik pasta gibi yiyeceklerle de mükemmel bir uyum sağlıyor. Çikolatalı, karamelli soslarla da hem tatlılarınızı hem dondurmalarınızı süslemeniz mümkün.

Kağıt helva arası dondurmaya hepimiz bayılırız. Kağıt helvadan da destek alınan şık bir dondurma sunumu içinse tahinli dondurmaya deneyebilirsiniz. Bunun için çatalla yumuşatılmış kaymaklı dondurmanın içine tahin ekleyip iyice karıştırmak, bir kalıba dökerek derin dondurucuya kaldırmak yeterli. Sonrasında dilimlenmiş dondurmaya kağıt helvaya yerleştirir ve üzerinde pekmez gezdirirseniz mükemmel bir lezzet de yakalamış olursunuz.

### DONDURMALI PASTA VE İÇECEKLER

Pasta pek çoğumuzun vazgeçilmezi olsa da yaz aylarında biraz uzak durmaya çalışıyoruz. Peki ya dondurmalı pastalar desek? Bunun için pişirdiğiniz kekleri enlemesine ikiye veya üçe bölmeniz (hazır kek tabanlarını da kullanabilirsiniz), aralarına dilediğiniz çeşit dondurmaya yaymanız yeterli. Lezzet dozunu artırmak için pudinglerden ve pasta soslarından destek alabilirsiniz. Evinizde var olan keki elinizle ufalayıp pişirdiğiniz pudinge katabilir, soğuyunca bir kat pudingli kek, bir kat dondurma olarak cuplara yerleştirebilir, böylece dondurmalı parça pastalar elde edebilirsiniz.

Dondurmaya harika içecekler hazırlamak da mümkün. Vereceğimiz bu çok basit tarifi deneyebilirsiniz.

Shakerın içine 1 tatlı kaşığı granül kahve, isteğinize göre 1-2 adet kesme şeker, 1-2 top vanilyalı ve çikolatalı dondurma, süt ve buz parçaları koyun; iyice çalkalayın. Dondurmalı içeceğiniz servise hazır.

