



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DUTLU DONDURMA

1 kg. Ayaş dudu
2,5 su bardağı şeker
1 çorba kaşığı nişasta
1 kg. süt
1,5 su bardağı şeker
10 gr. salep

Dutların saplarını ayıkladıktan sonra çok hafif yıkayınız. Daha sonra mikserden geçirip şekerle karıştırınız. 1/2 su bardağı süt ayırıp kalan sütü ateşe koyunuz. Nişastayı, ayrılan sütle eziniz. Salebi şekerle karıştırınız. Nişastalı sütü ve şekerli salebi kaynayan süte ilave edip, 10 dakika pişiriniz. Şekerlenmiş dut püresini de katıp birkaç taşım kaynatınız.

Soğuyunca buzluğa koyup arasıra alt üst ederek dondurunuz.

Not: Aynı şekilde kara dutlu dondurma da hazırlanabilir.