



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ELMALI ROTE

<https://www.sabah.com.tr>

2 adet elma
1 su bardağı toz şeker
2 çorba kaşığı nişasta
4 çorba kaşığı soğuk su
1 su bardağı frambuaz

Frambuazı tencereye alıp, yarım su bardağı toz şekerle birlikte kaynatın. 1 çorba kaşığı nişastayı 2 çorba kaşığı soğuk su ile açıp, tencereye ekleyin. Karışımı dondurma kaselerine pay edip, ılınmaya bırakın. Daha sonra 1 saat buzdolabında dinlendirin. 1 adet küp doğranmış elma ve 1 adet rendelenmiş elmayı, kalan yarım su bardağı toz şekerle kaynatın. Kalan 1 çorba kaşığı nişastayı 2 çorba kaşığı soğuk su ile açın. Tencereye ekleyip karıştırın. Kenara alıp ılınmaya bırakın. Ilındığında dondurma kaselerinin üzerine pay edip, yeniden buzdolabında 1 saat dinlendirin. Soğuk olarak servis yapın.

