



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

ELVANLI KALIP DONDURMASI

225 gram tatlı ve 15 gram acı bademi iyice temizleyiniz. Bunu bir havanda macun haline gelinceye dek dövünüz. 1280 gram halis sütü ayrı bir kaptaki kaynatınız ve bu kaynamış sütü 225 gram şeker ve 12 adet yumurta sarısı ile karıştırarak ateşte özleninceye dek kaynatınız. Kaynatırken karıştırınız. Özlenince macun halinde dövülmüş bademi içine karıştırınız, elekten süzerek kalıba koyarak dondurunuz.
