



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## EV YAPIMI DONDURMA

[www.aksam.com.tr](http://www.aksam.com.tr)

Süzme yoğurt  
Taze üzüm  
Kuru incir  
Rendelenmiş elma  
Doğranmış şeftali  
Kayısı  
Vanilya  
Tarçın  
Bitter çikolata  
Taze nane  
Orta boy kavun

Kavunun kapağı kesilip içi temizleniyor. Kesilen bir parça kavun süzme yoğurtla karıştırılıyor. Ardından sıralanan diğer malzemeler yoğurdun içine katılıyor. Hazırlanan karışım içi boşaltılan kavuna dökülüyor. Kapağı kapatılıp 24 saat derin dondurucuda bekletildikten sonra ev yapımı dondurma tüketilebilir.

