



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FISTIKLI NANELİ DONDURMA

<http://www.ebruomurcali.com.tr>

4 su bardağı süt
1,5 su bardağı tozşeker
2 tatlı kaşığı sahlep
10 dal taze nane
1 çorba kaşığı toz antepfıstığı

Süt, şeker ve sahlebi çırpın. Karışımı tencereye koyun ve bir taşım kaynatın. 1 çay bardağı sütlü karışım ve nane yapraklarını mutfak robotunda öğütüp pürsüz hale getirin. Naneli sütü tekrar tencerenize koyun. Karışımı sürekli karıştırarak ılık hale getirin. İçerisine fıstığı ekleyin. Geniş bir cam kaseye karışımı boşaltıp buzluğa koyun. 20 dakikada bir çıkartarak birkaç dakika çırpın. Bu işlemi 6 7 kez tekrarlayın. Dondurmanız iyice donup pürsüz hale gelince taze nane yaprakları ve fıstıkla beraber servis yapın.

