



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

GELATO Dİ YOGHURT

160 ml Pınar Süt
160 ml Pınar Sıvı Krema
100 ml Pınar Süt Tozu
225 gr şeker
500 ml Pınar Sade Yoğurt

Sütü ve kremayı derin bir tencerede karıştırın. İçine süt tozu ve şekerini ekleyip karıştırmaya devam edin. Hafif ateşte sürekli karıştırarak şekerini eritin ve hemen bu karışımı başka bir kaba dökerek soğutun. Süt karışımı soğuyunca içine yoğurdu ekleyin ve yoğurdu yedirecek kadar karıştırın. Eğer varsa dondurma makinenizde, yoksa derin dondurucunuzda bir kapak kapatarak donmaya bırakın. Dondurmanız derin dondurucuda 3-4 saat içerisinde istenen kıvama gelecektir. Servis yaparken böğürtlen püresi, diğer meyveler ya da tartlarla süsleyebilirsiniz.

