



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HAVUÇLU DONDURMA

1 kg havuç
1 çay bardağı (küçük boy bardak) şeker
1 tatlı kaşığı salep
20 gram yağ

Havuçları yıkayıp kabuklarını soyun ve katı meyve sıkacağına suyunu çıkarın. 1 kg havuçtan 2 bardak su çıkması gerekiyor. Havuç suyunu bir tencereye koyup, üzerine 1 çay bardağı şeker, yağ ve 1 tatlı kaşığı salebi koyup mikser ile 3-4 dakika karıştırın. Sonra ocağın altını yakıp, sürekli karıştırarak bir taşım kaynatın. Soğuyunca bir dondurma kabına alıp, buzluğa koyun. 4 saat sonra dondurmanız hazır.

