



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## HİNDİSTAN CEVİZİNDE DONDURMA

1 adet taze hindistancevizi  
ikişer top Carte d'Or Light Çilek ve Vanilyalı Dondurma.

hindistancevizini iki noktadan delin. Suyunu bir bardağa alın. Önceden ısıtılmış 200°C'lik fırınızdaki 20 dakika ısıtıp, büyük bir bıçak yardımıyla tam ortasından ikiye ayırın. Meyvenin bir kısmını sebze soyacağı ile çıkartıp rendeleyin. Her iki yarım dairenin içine ikişer top Carte d'Or Light Çilek ve Vanilyalı Dondurma yerleştirin. İsterseniz hazırladığınız hindistancevizi rendesi ile servis yapabilirsiniz.

---