



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HİNDİSTANCEVİZLİ DONDURMA

<https://migros.com.tr>

1 ay bardağı hindistancevizi
Yarım kg. süzme yoğurt
1 su bardağı şeker
Yarım limonun suyu
1 paket vanilya

1. Derin bir kaptaki süzme yoğurt ile toz şekerini iyice çırpın.
2. Hindistan cevizi, limon suyu ve vanilyayı ekleyip, ırpıma devam edin.
3. Dondurmayı servis edeceğiniz kaplara yerleştirin.
4. Donması için buzlukta 1 gece bekletin.

