



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HURMALI DONDURMA

2 su bardağı süt
3 çorba kaşığı un
4 çorba kaşığı şeker
1 paket vanilya
1 çorba kaşığı tereyağı
1 su bardağı çekirdeği çıkarılmış hurma

Un, şeker ve tereyağına sütü ekleyip koyulaşınca kadar karıştırarak pişirin. Kıvamını alınca ocaktan alın, içine hurmayı ekleyip mikserden geçirin, vanilyayı ilave edin. Soğuyunca buzluğa koyun.

Not: Hurmalı dondurmayı servis yaparken üzerine tarçın ve irice kıyılmış ceviz serperseniz lezzetinin arttığını göreceksiniz. Hurma yerine farklı meyvelerle de hazırlayabilirsiniz.



Fotoğraf "ay ışığı" tarafından gönderildi. 19.08.2019