



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

İNCİRLİ DONDURMA

600 gram taze incir
1 buçuk su bardağı süt
1 su bardağı krema
Yarım su bardağı akçaağaç şurubu
Çeyrek bardak kabaca doğranmış kabuklu tuzsuz fıstık

Bir tencerede süt ve kremayı birleştirip kaynatıyoruz. Karışımın içine akçaağaç şurubunu ekliyoruz. Sütü karışımın yarısını irice doğranmış incirlerin üzerine döküyoruz. Kaynattığımız sütlü karışımın kalanını metal bir kaseye aktarıp hazırladığımız incirli karışımla birleştiriyoruz. Dondurma kaplarına aktarıp donuncaya kadar dondurucuda bekletiyoruz.