



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## İNCİRLİ YOĞURTLU DONDURMA

10 adet taze incir  
1 su bardağı toz şeker  
200 mililitre krema  
3 yemek kaşığı süzme yoğurt  
Yarım çay bardağı ceviz içi

Taze incirleri güzelce yıkadıktan sonra mutfak robotuna alın.  
Üzerine şekeri de ilave ettikten sonra püre haline getirene kadar çekin.  
Ardından krema ve süzme yoğurdu da ekledikten sonra biraz daha karıştırın.  
Daha sonra hava almayan bir kabın içerisine ekleyerek dondurucuya koyun.  
Dondurucuda 2 saat beklettikten sonra kaşık yardımıyla karıştırın.  
Her 2 saatte bir birkaç kez bu uygulamayı yapın.  
Dondurma kuplarına aldıktan sonra dondurmanız servise hazır.

