



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAĞIT HELVA ÜZERİNDE TAHİNLİ DONDURMA

- 4 Adet kağıt helva
- 400 g Kaymaklı Dondurma
- 150 g Tahin
- 4 Tatlı Kaşığı rendelenmiş yeşil fıstık
- 4 Çorba Kaşığı Pekmez
- 1 Adet meyve şişi

Kaymaklı dondurmayı bir çatal yardımıyla yumuşatalım. Su gibi çözülmemesine özen göstererek ince bir kıvama getirelim. İçine tahin ekleyelim ve yine bir çatal yardımıyla iyice karıştıralım. Karışımı bir kaba dökerek buzluk veya derin dondurucuya kaldıralım.

Kağıt helvaları bütün halde servis tabaklarının üzerine yerleştirelim. Tahinli dondurma karışımımızı dolaptan çıkaralım ve dilimleyelim. Dilimlenmiş dondurmaları kağıt helvaların üzerine yerleştirelim. Dondurmanın üzerine ve tabağın çevresine pekmez gezdirip yeşil fıstık serpeyim.

Muz, çilek, elma, karpuz, kavun, portakal, üzüm, armut gibi dilediğimiz meyveleri iri küpler halinde doğrayıp ince bir şişe dizelim. Meyve şişimizi de tabağa yerleştirip tahinli dondurmamızı servise sunalım.

