



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KAHVELİ TATLI

MALZEMELER

1 su bardağından biraz fazla krema (350 ml.)

1 su bardağından biraz fazla yoğurt (350 gr.)

4 çay kasığı hazır kahve (14 gr.)

1 çorba kasığı sıcak su

1/2 su bardağı pudra şekeri (100 gr.)

Tereyağı

1 1/2 çorba kasığı rende fındık veya parça badem

YAPILIŞ TARİFİ

1 lt. hacminde derin ve çukur bir kâseyi hafifçe yağlayın. Baska bir kaptaki krema ve yoğurdu el mikserinin en düşük hızını kullanarak karıştırın. Hazır kahveyi sıcak suda eritin. Erimis kahve ve şekeri, yoğurt krema karışımına, metal kasık kullanarak yavaşça yedirin. Karışımı, önceden yağladığınız çukur kâseye boşaltın ve katılaşana kadar buzlukta dondurun. Donmuş karışımı servis yapmadan 45 dk. önce buzluktan buzdolabına geçirin. Çukur kaseyi düz bir servis tabağının üzerine ters çevirin ve badem veya rendelenmiş fındıkla süsleyin.