



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KARADUTLU DONDURMA

500 gram karadut  
1 tatlı kaşığı salep  
150 gram toz şeker (bir bardağa yakın)  
1 yemek kaşığı yağ  
1 kutu rulokat

Karadutlardan 10-15 adet ayırıp, kalanını blenderden geçirin ve ince tel süzgeç ile tahta kaşık yardımıyla süzün (sakın su eklemeyin, yaklaşık 2 bardak su çıkacaktır). Suyu bir tencereye koyup, üzerine şeker, margarin ve 1 tatlı kaşığı salebi ilave edip, mikserle karıştırın. Daha sonra tahta kaşıkla sürekli karıştırarak bir taşım pişirin. Soğuyunca dondurma kabına alıp buzluğa koyun. 4-5 saat sonra dondurmanız hazır. Servis yaparken ayırmış olduğunuz karadut ve rulo katlar ile süsleyin.

