



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## KARADUTLU YOĞURTLU BUZ

250 gram karadut  
2 çorba kaşığı pudra şekeri  
250 gram yoğurt  
1 çorba kaşığı bal  
1 adet lime kabuğunun rendesi  
1 adet lime suyu

Dutları ve pudra şekerini mutfak robotunun içerisine alın ve püre haline getirin.

Yoğurt, bal, lime suyu ve kabuğunu bir kaba alın ve güzelce karıştırın.

Derin dondurucuya koyulabilen 6 adet kap hazırlayın.

Hazırlanan kapların tabanına birer çorba kaşığı yoğurtlu karışımdan konup derin dondurucuya atın.

Derin dondurucuda 15 dakika bekletilen karışımlar çıkartılıp üzerlerine birer çorba kaşığı kara dutlu karışım konur ve tekrar derin dondurucuya atın.

Tekrar 15 dakika bekletildikten sonra bir kat daha yoğurtlu karışım ilave edilip, derin dondurucuda 15 dakika daha bekletin. Malzemeler bitene kadar aynı işlem tekrarlanır.

Son karışım katı konduktan sonra karışımın içine tahta çubuk batırılıp derin dondurucuda 2 saat daha bekletildikten sonra servis edin.

