



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## KARPUZLU DONDURMA

<https://carrefoursa.com>

5 dilim karpuz  
100 ml sıvı krema  
1 ay bardağı süt  
½ çay bardağı toz Őeker

Karpuz dilimlerinin çekirdeklerini çıkarın ve küp küp doğrayın. Sıvı kremayı katı bir kıvam alana kadar blender ile yüksek devirde çırpın. Karpuz parçalarını da blender haznesine alın ve pürüzsüz bir kıvam elde edene kadar karıŐtırın. zerine süt ve toz Őekeri ilave edin, Őeker eriyene kadar karıŐtırın. Dondurma karıŐımını saklama kabına dökün ve kabı birkaç kez tezgaha vurarak hava kabarcığı kalmadığından emin olun. Dondurmanızı derin dondurucuda en azn 3 saat soğutun. Ara ara dondurmayı karıŐtırın. Dondurmanızı minik karpuz kpleriyle birlikte servis yapın.



Fotoęraf "gl" tarafından gönderildi. 25.09.2023