



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## KARPUZLU DONDURMA

5 dilim karpuz  
1/2 paket krema  
1 ay bardađı süt  
1/2 çay bardađı Őeker

Karpuzun çekirdeklerini çıkarın ve minik küpler halinde doğrayın. Kremanızı katı bir kıvam alana kadar el blenderı yardımıyla çırpın. Karpuzu blenderınızın içerisine alın ve ezilene kadar karıŐtırın. İyice ezildiğinde içerisine krema, süt ve Őekeri ilave edin. Őeker içinde eriyene kadar karıŐtırın. Őeker iyice eridiğinde karıŐımı saklama kabına aktarın. Derin dondurucuda yaklaŐık 5 saat soğumaya bırakın. Donduktan sonra dondurma kaŐıđı yardımıyla dondurmalarınızı çıkarın ve servis edin.

Not: Eđer varsa dondurmanızı dondurma kalıplarına aktararak dondurabilir, o Őekilde servis edebilirsiniz. Top top servis ederken üzerini nane ve karpuz çekirdekleriyle süsleyebilirsiniz.

