



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KAVUNLU DONDURMA

- 1 adet orta boy kavun
- 1 paket krema
- 1 su bardağı toz şeker
- 1 su bardağı süt

Kavunu soyup dilimleyin ve mutfak robotundan geçirin.
Süt ve şekeri bir tencerede şeker eriyene dek karıştırarak pişirin.
Ardından altını kapatıp soğuması için kenara alın.
Sütlü karışım soğuyunca kremayı derin bir çırpma kabında çırpma başlaayın.
Krema kıvam alınca içine şekerli sütü ve kavunu ilave edin.
Karışım homojenleşene kadar karıştırmaya devam edin.
Dondurucuya dayanıklı geniş bir kaba dondurma karışımını aktarın.
Üzerini streç filmle kapatıp dondurucuya kaldırın.
Dondurmayı buzdolabında 4-5 saat bekletin.
Her saat başı çıkarıp karıştırın.
Bu sürenin sonunda kaselere bölüştürüp servis edebilirsiniz.

