



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KAVUNLU VE ANANASLI DONMA

350 gr kavun
350 gr ananas
1 ay bardađı toz Őeker

- 1) Kavunu ve ananası ayıklayıp kp küp doğrayın.
- 2) Derin bir kabın içine aldığınız meyvelerin üzerine 1 çay bardağı toz Őekeri ilave ederek blenderden geçirin.
- 3) Meyvelerde hiç prz kalmayıp Őeker eridiğinde düz ve yayvan bir kaba yayın ve dondurucuya kaldırın.
- 4) 2-3 saatte bir atal ile donan meyve püresini ezin ve kristalleŐmesini sađlayın.
- 5) 1 gece buzdolabında dinlendirdikten sonra yine çatalla ezerek kırın dondurma kaŐıđı ile kupa bölerek servis yapın.