



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KAVUNLU VE KİVİLİ DONDURMA

500 gr kavun  
2 adet kivi  
1 ay bardađı toz Őeker  
1 ay bardađı su  
1 tatlı kaŐığı salep  
200 ml Pakmaya ŐefKrema  
Üzeri için:  
Kavrulmuş tel kadayıf  
Pakmaya Meyveli Sos

Őeker ve salebi karıŐtırın. Bu karıŐıma su ilave ederek birkaç taŐım kaynatın. Ocaktan alıp soğumaya bırakın. Meyveleri püre haline getirin.

Püre haline getirdiğiniz meyveleri soğuyan salepli karıŐıma ve çırpılmıŐ Pakmaya ŐefKrema ile karıŐtırın.

Buzdolabında bir gün bekletin.

Servis etmeden önce üzerine önceden tereyağında kavrulmuş tel kadayıf ve Pakmaya Meyveli Sos[?]la lezzetini tamamlayın.

