



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KIŞ DONDURMASI

- 1 paket Pakmaya Krem Şanti (75 g)
- 1 su bardağı (200 ml) soğuk süt
- 1/2 çay bardağı (30 g) Pakmaya Pudra Şekeri
- 1/2paket pötibör bisküvi (16 adet)
- 1 paket Pakmaya Şekerli Vanilin
- 1 adet portakal
- 2 adet kivi
- 1 adet muz
- 1 adet elma

Pakmaya'nın özel tariflerin Kış Dondurması. Pratik ve hızlı. Pudra şekerini de ilave ederek, 1 su bardağı soğuk süt ile krem şantiyi tarifine göre çırpın.

Meyveleri soyun, küçük küpler şeklinde doğrayın ve ufak parçalara bölünmüş bisküviler ile karıştırın.

Bu karışımı ve şekerli vanilini hazırladığınız krem şantiye ekleyin ve bir kaşık ile karıştırın. Uygun bir kabın iini streç film ile kaplayın ve karışımı boşaltın.

Üzerini film ile kapatıp dondurucuda en az 6 saat bekletin. Servis yapmadan 5-10 dakika önce dondurucudan çıkarın ve dilimleyerek servis yapın.

