



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KİVİLİ DONDURMA

1 kg. kivi
2,5 su bardağı şeker
1 çorba kaşığı nişasta
1 kg. süt
1,5 su bardağı şeker
10 gr. salep

Kivileri yıkayıp kabuklarını soyunuz. Kivileri mikserden geçirerek şekerle karıştırınız. 1/2 su bardağı süt ayırıp kalan sütü ateşe koyunuz. Nişastayı, ayrılan sütle eziniz. Salebi şekerle karıştırınız. Nişastalı sütü ve şekerli salebi kaynayan süte ilave edip, 10 dakika pişiriniz. Şekere bulanmış kivi püresini de katıp birkaç taşım kaynatınız.

Soğuyunca buzluğa koyup yarım saatte bir karıştırarak dondurunuz.