



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KOLAY BADEMLİ DONDURMA

Yarım kilo süzme yoğurt
1 su bardağı pudra şekeri
1 su bardağı süt
1 su bardağı kıyılmış badem

Süzme yoğurdu sütle karıştırın. İçine şekeri koyup 5 dakika kadar karıştırın. Dondurucuya koyup 20 dakika bekleyip çıkartın ve içine bademleri ekleyip karıştırın. Tekrar dondurucuya koyup bekleyin. Göreceksiniz çok güzel bir tadı olan kaymak gibi bir dondurmanız olacak, içine badem esansı ya da vanilya ekleyip kokusunu daha da güzel hale getirebilirsiniz. Servis yaparken üzerine kavrulmuş bademleri de serpip ikram edin.