



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KURU MEYVELİ VE PORTAKALLI DONDURMA

2 adet portakalın kabuğu
50 gram çiğ badem
500 gram süzme yoğurt
50 gram kuru beyaz ve kara dut
5 yemek kaşığı bal
3 yaprak taze nane

Portakalları rendenin küçük delikli yanıyla rendeleyin. Bademleri küçük parçalar şeklinde kesin. Süzme yoğurt, badem, portakal kabuğu, dutlar, bal ve kıyılmış naneyi büyük bir metal kabın içine alıp iyice karıştırın. Üzerini streç folyo ile kapatıp derin dondurucuda 1 saat bekletin. Bir saatin sonunda dondurma karışımını çatalla ezerek iyice karıştırın. Bu işlemi yine birer saat aralıklarla dört kez daha tekrarlayın. Kabın üzerini streç folyo ile sıkıca kapatıp 1 gün derin dondurucuda bekletin. Dondurma kaşığı ile şekillendirip servis yapın.

