



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MANGOLU HİNT DONDURMASI

Malzeme:

1 litre süt

500 ml krema

1,5 su bardağı toz şeker

15-20 adet kuru üzüm

bir tutam Safran

Sütü yaklaşık yaklaşık 1,5 saat kısık ateşte kaynatın. Doğranmış mango, krema, fıstık, tozşeker ve safranı ekleyip 5 dakika daha kaynatın. Alüminyum kaplara aktarıp buzlukta 5-6 saat kadar bekletin. Dilimlenmiş mangoyla süsleyip servis yapın.
