



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MEYVELİ DONDURMA

1 paket vanilya
100 gr. süt
3 yumurtanın sarısı
2 çorba kaşığı bal
500 gr. kremşanti
2 şeftali
150 gr. böğürtlen
1 çorba kaşığı limon suyu
1 çorba kaşığı pudra şekeri
4-5 adet gofret

Sütü bir tencerede ısıtın. Vanilyayı ekleyin, yumurta sarısı ve balı bir kaptan çırpın. Üzerine sıcak sütü dökün, karışımı hafifçe katılaşıncaya kadar çok düşük ateşte iyice çırpın. Dibinin tutmamasına dikkat edin. Kıvama geldiğinde soğumaya bırakın. Krem şantiyi hazırlayıp, karışıma yedirin. Karışımı 2-3 saat buzlukta tutun. Şeftalileri yıkayı çekirdeklerini ayıkladıktan sonra dilimleyin. Böğürtleni yıkayın, meyvelerin üzerine limon suyu ve pudra şekeri serpip karıştırın. Buzdolabından çıkarttığınız dondurmanın üzerine bu meyveleri ve sosu dökerek servis yapın.