



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MEYVELİ DONDURMA

- 1,5 ay bardağı toz şeker
- 4 tane muz
- 3 dilim ananas (konserve)
- 2 kaşık soyulmuş ve kavrulmuş fındık
- 2 yumurta
- 3 bardak süt
- 4 kaşık krem şanti
- 1 paket vanilyalı şeker

- 1 Bir tencerede yumurta ile şekerini çırparak köpürtün.
- 2 Buna vanilyalı şeker, tuz ve sütü ilave edip kaynatın.
- 3 Tencereyi ateşten indirin, soğumaya bırakın.
- 4 Soğuyunca telden geçirdiğiniz muz ve tavla zarı gibi kesilmiş ananasla dövölmüş fındık katın.
- 5- Krem şantiyi de ilave edip tümünü elektrikli dondurma makinesine dökün ya da bir pasta kalıbına koyup buzluğa yerleştiriniz.
- 6- Yarım saat sonra karıştırıp 2 saat daha buzlukta bırakın.