



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MİNİ DONDURMA

<https://naturelkaseyirdefteri.com/>

3 yemek kaşığı badem/fındık/fıstık ezmesi
1 tane muz
2 yemek kaşığı limon suyu
60 ml su
1 çay kaşığı bal
1 çay kaşığı saf vanilya
1 tatlı kaşığı pancar tozu
1 tatlı kaşığı portakal kabuğu tozu
Çikolata için:
3 yemek kaşığı hindistancevizi yağı
2 yemek kaşığı keçi boynuzu unu
1 tatlı kaşığı bal
Çiğ badem parçaları

Badem ezmesini limon suyunu blenderde karıştırın. Daha sonra muz ekleyin. Blenderden geçirin. Su, bal, vanilyayı ekleyin ve blenderden geçirmeye devam edin. Karışımı iki kaba bölün. Meyve tozları ile karıştırın (yarısını pancar tozuyla yarısını portakal kabuğu tozuyla karıştırın). Dondurma kabına koyun. Bir gece buzlukta bekletin.

Çikolata sosu için; su dolu tencerenin içine sos tenceresini koyun. Tencerenin içine hindistancevizi yağın koyun. Keçi boynuzu ununu ekleyin. Karıştırın. Sosun yanmaması için kısık ateşte tutun. Eridikten sonra balı ekleyin. Ocağı kapatın. Son olarak badem parçaları ekleyin. Sosu hazırlarken dondurma kabını çıkartın. Dondurma kaplarından mini dondurmaları çıkartın. Çikolata sosun içine batırın. Bir tabağa sıralayın. Buzdolabında 25 dakika bekletin.

