



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MUZLU DONDURMA

2 kg muz
100 gram tozşeker
Yarım su bardağı su

Muzu soyup doğrayıp blendere alın. Toz şeker suyla karıştırıp iyice eritin ve muzların üzerine ekleyin. Toz şeker tamamen eriyene kadar çekin. Çelik bir kaba alıp üzerini streç filmle kapattıktan sonra derin dondurucuya yerleştirin. 2 saat süreyle, her 30 dakikada bir tahta kaşıkla kenarlarını sıyırarak 2-3 dakika karıştırın. Sürenin sonunda çırpma teli ile 2-3 dakika çırpıp üzerini düzleyerek yeniden derin dondurucuya kaldırın. 1 gün beklettikten sonra servis edebilirsiniz.

