



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

NANELİ DONDURMA

- 1 Çorba Kaşığı Sahlep
- 1 Litre Süt
- 1 Tutam Taze Nane
- 1 Su bardağı Toz Şeker

Tencereye 1 litere sütü alın.Üzerine toz şeker, sahlep ilave edip ve devamlı karıştırarak yaklaşık yarım saat pişirin. Piştikten sonra ise devamlı karıştırarak soğutun. 1tutam taze nane yapraklarını ve az miktarda sütü parçalayıcıdan geçirin. Soğuyan dondurmanın içine nane püresini ilave edin. Dondurmayı kalıplara boşaltın.

