



PİŞMANİYELİ DONDURMA

Refika Birgöl

Pişmaniye
Dondurma (Kaymaklı, Çikolatalı)
File Antepfıstığı
Siyah Çikolata Rendesi
Kavun Suyu
Nane

1.5 yumurta büyüklüğünde elinize aldığınız pişmaniye parça parça ederek tabağa yayın, üzerine ince güzel gözükene kadar siyah çikolata rendeleyin. File antep fıstığını da ekledikten sonra nane yapraklarını etrafına serpiştirin. En son olarak da tabağa dondurmadan 1 top kaymaklı, 1 top çikolatalı olarak yerleştirin. Dondurmaların üzerine birer parça nane koyduktan sonra masaya gideceği an kavun suyu ekleyin. Hazırlanması 10 dakika olan tarifimiz görsel bir ziyafet.

