



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PİŞMANİYELİ DONDURMA

250 gram kaymaklı vanilyalı dondurma
150 gram pişmaniye
2 çorba kaşığı tahin
1 tatlı kaşığı tarçın

Pişmaniyelele elinizle ufalayın. İçine tarçın serpin ve tahini ekleyip karıştırın. Dondurmayı da çözülmesini beklemeden pişmaniye ile güzelce karıştırın. Dondurma kaşığı ile şekil verip yağlı kâğıdın üzerine dizin ve dondurucuya koyup 1 saat bekletin. Servis tabağına alıp isterseniz üzerine soslarla ikram edin.
