



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ŞEKERSİZ MEYVELİ DONDURMA

500 gram taze kayısı (çekirdekleri çıkarılmış ve doğranmış)
1 adet olgun muz (doğal tatlandırıcı olarak kullanılacak)
200 ml süt (isteğe bağlı olarak badem sütü veya hindistancevizi sütü kullanılabilir)
200 ml krema (isteğe bağlı olarak hindistancevizi kreması kullanılabilir)
1 tatlı kaşığı vanilya özütü

Kayısları yıkayın, çekirdeklerini çıkarın ve doğrayın.

Kayısları bir tencereye alın ve orta ateşte yaklaşık 10 dakika kadar pişirin. Bu, kayısların yumuşamasını ve doğal tatlarının ortaya çıkmasını sağlayacaktır.

Kayıslar yumuşadıktan sonra ocaktan alın ve soğumaya bırakın.

Olgun muzları dilimleyin.

Soğumuş kayısları, dilimlenmiş muzları, sütü, kremayı ve vanilya özütünü bir blendera koyun.

Tüm malzemeleri pürüzsüz bir kıvam alana kadar blenderdan geçirin.

Karışımı bir dondurma makinesine koyun ve makinenin talimatlarına göre dondurun. Eğer dondurma makineniz yoksa, karışımı bir kaba koyarak dondurucuya yerleştirin.

Dondurucuya koyduğunuz karışımı her 30 dakikada bir karıştırarak pürüzsüz bir kıvam elde edene kadar bu işlemi tekrarlayın (yaklaşık 4-5 saat sürebilir).

Dondurmayı dondurucudan çıkardıktan sonra birkaç dakika oda sıcaklığında bekletin.

Dondurmayı servis kaselerine koyarak hemen servis yapın.

