



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SOSLU DONDURMA

Yarım kilo vanilyalı dondurma
Şeftali veya armut kompostosu
1/2 çay fincanı meyve suyu
1/2 çay fincanı şeker
1 parça kırma çikolata veya 2-3 yemek kaşığı kakao

Yarım kilo dondurmayı dörde bölüp, çok iyi soğutulmuş bardaklara eşit miktarlarda dağıtın. Üstlerine şurubu iyice süzölmüş meyveleri yerleştirin. Buzdolabının buzluğuna koyun. 1/2 fincan meyve kompostosu suyunu şekerle 2 - 3 dakika kaynatın. Sonra buna rendelenmiş çikolata veya kakao katın, içine rendelenmiş 1 portakal veya limon kabuğu ilâve edin. Arzu ederseniz biraz zencefil tozu serpin. Karıştırarak bir taşım daha kaynatın. Dondurmayı buzluktan çıkarın. Bekletmeden üstlerine ılık sosu döküp derhal servis yapın.

Not: Soslu dondurmanın hiç geciktirilmeden yenmesi gereklidir. Aksi halde gayretleriniz boşa gidebilir.

