



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TAHİNLİ VE PEKMEZLİ DONDURMA

1 limonun kabuđu
200 gr badem
50 gr beyaz ve karadut
500 gr süzme yođurt
6 yemek kaşığı Koska Tahin
6 yemek kaşığı Koska Pekmez

Limonun kabuđunu ince rendeleyin.
Bademleri bıçakla küçük parçalar şeklinde kesin.
Limon ve bademi büyük bir kaseye alın.
Kuru dut ve süzme yođurdu ekleyin.
Koska Tahin ve Koska Pekmezi ekleyip iyice karıştırın.
Karışımı derin dondurucuda 1 saat bekletin.
Kabı dondurucudan alıp dondurma harcını çatalla ezerek karıştırın.
Bu karıştırıp derin dondurucuda bekletme işlemini dört kez tekrarlayın.
Dondurma kaşığı ile şekillendirip servis bardaklarına doldurun.
Bekletmeden servis yapın.

