



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

VANİLYALI DONDURMA

500 gram pastörize süt
1 çorba kaşığı sahlep
3 kahve fincanı toz şeker
1 çay kaşığı vanilya aroması

Sütün tamamını ve şekerin yarısını bir tencereye alıp, orta ateşte ısıtın. Geriye kalan şeker, sahlep ve vanilyayı karıştırın. Süt kaynamak üzereyken vanilyalı karışımı ilave edin ve 20 dakika kaynatın. Ocaktan alıp oda sıcaklığına gelene kadar bekleyin. Bir kaba koyup, derin dondurucuya yerleştirin. Dondurma kaşığı ile kaplara alın, isteğe göre hazır çikolatalı sos dökerek servis yapın.

