



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

VANİLYALI TARÇINLI DONDURMA

- 1 paket Pakmaya Vanilyalı Tarçınlı Puding
- 1,5 su bardağı süt
- 1 tatlı kaşığı sahlep
- 1 kutu krema (200 ml)
- 1 limonun rendelenmiş kabuğu

Pakmaya Vanilyalı Tarçınlı Pudingi küçük bir tencere dökün. Sütü ve sahlebi de ekleyin.

Kısık ateşte, sürekli karıştırarak topaklanmadan pişirin. Yoğun bir kıvam alıp birkaç taşım kaynayınca ocaktan alın.

Hazırladığınız pudingi arada bir çırparak oda ısısında, kabuk bağlamadan soğumasını sağlayın.

Kremayı cam bir kase nin içinde iyice çırpın.

Pudingi, rendelenmiş limon kabuğunu ve önceden çırp tığınız kremayı birleştirin. Oda ısısında soğumaya bırakın.

Karışımı derin ve buz luk için dayanıklı kaba dökün

Buz luktaki karışımı iki saatte bir metal bir kaşıkla karıştırarak havalandırın. Bu iş lemi 3 kez tekrar edin.

