



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YEMİŞ DONDURMASI (BARTIN)

Bartın İl Kültür Turizm Müdürlüğü

500 gr. Kuru İncir
1000 gr. Süt
2000 gr. Su
200 gr. Şeker
50 gr. Tereyağı

Bir tencereye tereyağını koyup eritiniz, küp küp doğradığınız incirleri ekleyip kavurunuz. Ayrı bir tencerede manda sütü ve şekeri karıştırarak kaynatınız, sütün yoğun bir kıvama gelmesi için kaynadıktan sonra kısık ateşte pişirmeye devam ediniz. İncirleri ekleyip, elektrikli mikserle karıştırınız. Üzerine tülbent ve onun üzerine kapağını koyarak mayalanması için bekletiniz. Muhallebi kıvamına geldikten sonra buzdolabında soğutarak servis ediniz.

