



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## YILBAŞI DONDURMASI

### MALZEMESİ

- 2 adet elma
- 1 adet portakal
- 1 adet mandalina
- 2 adet muz
- 2 adet armut
- 200 gr. kaymaklı dondurma
- 1 çorba kaşığı dövülmüş yeşil fıstık
- 1 fincan ağaççileği şurubu
- 100 gr. toz şeker
- 1 çay kaşığı limon suyu

### YAPILIŞI:

Meyvelerin kabuklarını soyun. Tavla zarı büyüklüğünde küçük küçük doğrayın. Derin bir kabin içine koyup harmanlayın. Toz şekerini yarım bardak suyla karıştırın. Hafif ateş üzerinde şurup haline getirin. İçine 1 çay kaşığı limon suyu döküp soğumaya bırakın.

Şerbet soğuyunca meyvelerin üzerine döküp karıştırın. 10 dakika bekletin. Şampanya bardağının içine bir miktar meyve koyun. Üzerini dondurmayla örtün. Tekrar bir kat meyve koyun. Üzerini gene dondurmayla örtün. Ağaç çileği şurubu döküp, yeşil fıstık serpin. Serin serin yemeğin üstüne ikram edin.

NOT: Ara kata krem şantiyi de koyabilirsiniz.