



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YUFKA KAPLARINDA DONDURMA

4 adet yufka
3 adet kırmızı elma
3 adet yeşil elma
25 g pudra şekeri
1 adet çırpılmış yumurta akı
Kızartmak için yağ
Carte d'Or Vanilyalı
Kaymaklı
Antep Fıstıklı
Çilekli Dondurma

BU TARİFİ İSTEDİĞİNİZ TÜM MEVSİM MEYVALARIYLA YAPABİLİRSİNİZ.

4 yufkayı üst üste dizip bir bıçak yardımıyla yufkalardan 10x10 boyutlarında kareler çıkartın. Her bir karenin ortasına çırpıtığınız yumurtadan sürüp yufkaları çapraz olarak birbirine yapıştırın. Eld ettiğiniz yufkaları kızdırdığınız yağa her defasında bir adet atarak üzerine bir kepçe ile bastırıp kâse şeklini almasını sağlayın. Yufka kaplarının üstüne soğutmadan tel süzgeç yardımıyla pudra şekeri serpin. Yıkayıp kuruladığınız elmaların çekirdekli kısımlarını çıkardıktan sonra istediğiniz boyutlarda doğrayıp, yufka kaplarının içlerine paylaşarak birer top Carte d'Or dondurmayla servis edin. İsteğe göre nane yaprakları ve beğendiğiniz bir sos ile lezzetini arttırabilirsiniz.