



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)  
Banu Atabay'ın Mütevazı Lezzetler® Mutluluklar Diler

## MUZLU DONDURMA



1 Kg. Süt  
2 Su bardağı dolusu muz püresi  
3 Çay bardağı toz şeker  
1 Çorba kaşığı buğday nişastası  
1,5 Çorba kaşığı hazır salep

- # Süt aliminyum olmayan bir tencereye alınır.
- # Soğuk sütün üzerine, nişasta, 2,5 çay bardağı şeker ve salep konur, bir çırpıcıyla karıştırılır.
- # Orta hararetli ocakta sürekli karıştırılarak ve savrulurarak pişirilir.
- # Dondurma kaynayıp sünmeye başlayınca ateşten alınır.
- # Tenceredeki dondurma, ara sıra karıştırılarak ılıken, ayrılan yarım çay bardağı şekerle muzlar püre yapılır, karıştırılır, mümkünse tel süzgeçten geçirilir.
- # Dondurma soğuyunca, üzerine ezilmiş şekerli muz konur, iyice karıştırılır, plastik bir kaba dökülür.
- # Buzluğa yerleştirilir, dondurma donana kadar, buzluğuktan arada bir alınır, alt üst edip karıştırılır, tekrar buzluğa konur.
- # İstenilen kıvam olduğu zaman dondurma kabının kapağı kapatılır, servis yapılacağı zaman dondurma kepçesi ya da kaşıkla kaptan alınarak süslenir.

**Not:** Muz çabuk kararan bir meyvedir, şeker muzun kararmasını az da olsa önler.