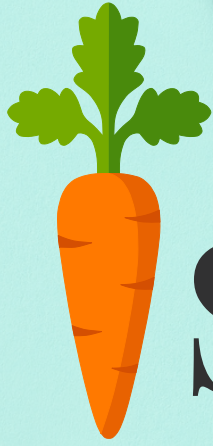


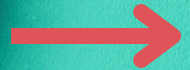
Karpuzlu
Dondurma



SRAFSIZ

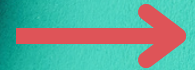


UTFAKLAR



İçindekiler

- 7 su bardağı çekirdeksiz karpuz
- 1/2 bardak hindistan cevizi sütü (veya şekerli yoğurt)
- 2 yemek kaşığı taze limon suyu
- 2 çay kaşığı şeker



Bu tarif esnektir ve buzdolabınızdaki çoğu meyveyi kullanabilirsiniz. Bu konuda yaratıcı olun :)



Yöntem

Karpuz küplerini bir parça yağlı kağıt veya folyo üzerinde tek bir tabaka halinde en az 3-4 saat dondurun.

Hazırladığınızda karpuzun yarısını mutfak robotuna ekleyin ve pürüzsüz olana kadar karıştırın. Karışımın içine sütü, şekeri ve limon suyunu ekleyin. Kalan karpuzu ekleyin ve pürüzsüz ve kremi olana kadar karıştırın.

Daha sıkı bir doku için 2-3 saat dondurun. Daha uzun süre donmuşsa, yumuşaması ve kremi olması için yemeden önce 30 dakika dışarıda bırakın.

Bu sıcak havalarda seni serinletecek olan karpuzlu dondurma afiyetle yemen için seni bekliyor.! :)

Not: Dilersen karpuz çekirdeklerini çimlendirme için kullanabilirsin.