



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BUZLU LİMONLU YOĞURT

4 adet limon suyu
7 çorba kaşığı margarin
1 kahve fincanı tozşeker
3 adet yumurta
400 gram yoğurt

Limon suyunu tozşekeri ve margarini bir cam kaba alın. Cam kabı içinde kaynar su bulunan bir başka kaba oturtun. Karıştırarak, yağın ve şekerin erimesini sağlayın.

Ayrı bir kapta yumurtaları çırpın. Tel süzgeçten geçirin. Yavaş yavaş ve sürekli karıştırarak limonlu sosa ekleyin. Sürekli karıştırın.

Kaynayan suyun üzerindeki sos koyu-laşınca kadar yaklaşık 8-10 dakika karıştırmaya devam edin.

Ilındıktan sonra soğuması için buzdolabında bekletin. Yoğurdu bir kapta çırpın.

Limonlu karışıma ekleyin. İyice karıştırın. Tekrar bir kalıba doldurup donana dek bekletin.

