



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAVUNLU DONDURMA

500 gr. şeker
2 su bardağı su
1 küçük kokulu kavun
1 limon

Kavun içini ezip, süzgeçten geçiriniz.
Üzerlerine 1 adet limon suyu dökerek bir kenarda bekletin.
Şekeri ve 2 su bardağı su ile tencereye koyun.
Tencereyi ateşe oturtarak 5-10 dakika kaynatın ve ateşten indirip soğutun.
Şurup soğuyunca kavunlarla karıştırıp tekrar hepsini ezerek süzgeçten geçirin.
Karışımı buz kalıplarına koyun ve buzdolabının buzluğunda donmasını sağlayın.
Ara sıra kalıbı alarak iyice karıştırıp tekrardan buzluğa koyun.
İstediğiniz donma derecesine geldiğinde servis yapın.



Fotoğraf "Somuncu" tarafından gönderildi. 25.08.2022