LİMON DONMASI

500 gr. limon
2 Su bardağı su
2 Su bardağı toz şeker

Limonları yıkayıp kurulayınız, çok ince dilimlere doğrayınız. Keserken akan sularını da tabakta toplayınız. Bol su içinde kestiğiniz limon dilimlerini 5 dakika kaynatınız. Dilimleri bir tel süzgeçe koyup soğuk sudan geçiriniz. Bir süre fazla suyunun süzülmesi için bekleyiniz. Bu sırada 2 bardak su ve toz şekerle şurubu hazırlayınız. İçine süzdüğünüz limonları ve limon suyunu atınız. Kısık ateşte 1,5 saat kadar kaynatınız. İsterseniz süzerek isterseniz olduğu gibi küçük kaselere koyup, buzlukta dondurunuz. Tamamen donunca ikram edebilirsiniz.

© lezzetler.com tarif no:82 • adı:Limon Donması • gönderen:ERGUN • indirme tarihi:29.03.2024 - 05:12