



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

LİMONLU DONDURMA

2 bardak toz şeker
3 bardak su
1/2 bardak limon
1 limon kabuğu (rendesi)
1 kaşık nişasta

Bir tencereye; tozşeker koyduktan sonra, üstüne bir limonun kabuğu rendelenir, sonra da bunlar iyice mincıkılarak rendelenmiş limon kabuğunun sarı boyası şekerle çıkartılır. Sonra şeker, 500 gram da su katarak karıştırmak suretiyle şekerin su içinde erimesi sağlanır. Limonlu dondurmanın, sütlü dondurma gibi sıkı olması istenirse, buna bir miktar nişasta katmak gerekir, o takdirde, şekeri, suyun içinde erittikten sonra, bu suyun yarısını başka bir kap içinde bulunan 8 gram nişastaya kaşık kaşık katarak karıştırmak suretiyle, nişastanın bu su içinde erimesi sağlanır. Sonra içinde nişastalı su bulunan kap ateşe oturtularak suda hafif bir koyuluk oluşuncaya kadar kaynatılır. Sonra da kap ateşten alınarak bu kaynamış nişastalı su, kaynamamış öbür limon kabuklu suya katılır ve karıştırmak suretiyle de bunlar birbirleriyle halledilir. Bundan sonra bu şurup, yanm bardak da limon suyu katıldıktan sonra tekrar iyice karıştırmak suretiyle bunlar birbirleriyle halledilir. Daha sonra bu şurup, dondurma kutusuna konularak dondurulur.
