



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

LİMONLU DONDURMA

Malzeme:

2 adet limonun kabuğu
2 adet limonun suyu
150 gr yumurta beyazı
300 gr toz şeker
Tatlı Sos için :
300 gr bal
1 adet portakalın suyu
Jülyen kesilmiş portakal kabukları
Krem peynir için :
200 gr labne peyniri
50 gr tuzsuz beyaz peynir
125 gr yoğurt
250 ml krema
70 gr Teremyağ

Bir tencerenin içine rendelenmiş limon kabuğu, şeker ve limon suyu ekleyin. Diğer bir kapta bir kase mascarpone peyniri, beyaz peynir ve şeker ekleyip çırpın, daha sonra yoğurdu ve kremayı da ekleyip iyice karıştırın. Limon suyu karışımını da ilave edin. Kıvamı artırmak için Teremyağ ekleyip tekrar karıştırın. Karışımı kalıplara yerleştirdikten sonra en az iki saat bekletin. yumurtaları kar beyazı olacak şekilde çırpın. Yavaş yavaş şekeri ilave edin. Şeker eriyene kadar çırpıp bademleri de ilave edin.

Sos: Bir tencerede bal, portakal suyu ve jülyen kesilmiş portakal kabuklarını karıştırın ve dondurmanın yanına ekleyin. Üzerlerine sıkılmış krema ve ince dilimlenmiş portakalları yerleştirip servise sunun.