



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PORTAKAL ÇİÇEĞİ DONDURMASI

Malzeme :

160 gr. kokulu portakal çiçeği yaprağı,
3 bardak pudra şekeri,
200 gr. taze krema,
2 bardak su,
1 portakal,
1 adet vanilya.

Yapılışı:

- 1- Çürük yaprakları ayırdıktan sonra 100 gr. portakal çiçeği yaprağını bir kaba koyun.
- 2- Bir kap içine 2 bardak pudra şekeri, vanilya ve 2 bardak su koyup şeker eriyene kadar ateşte pişirin.
- 3- 100 gr. portakal çiçeği bir tepsiye yerleştirip üzerine kaynar şurubu dökün.
- 4- Bir kapakla kapatıp karışım soğuyana kadar serin bir yerde tutun.
- 5- Sonra süzölmüş portakal suyunu da ekleyip buzdolabında bekletin.
- 6- Bu arada kalan şeker bir başka kap içinde karamela kıvamına gelene kadar pişirip kalan portakal çiçeği yapraklarını tezgaha boşaltıp düzelttikten sonra soğumaya bırakın.
- 7- Kremayı çırpıp buzdolabındaki karışıma yedirin.
- 8- Bir kaba yerleştirip birkaç saat buzlukta dondurun.
- 9- Dondurmayı kupalara toplar halinde servis yapın.