



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

PORTAKALLI DONDURMA

1,5 bardak toz şeker
2 bardak su
1 çorba kaşığı nişasta
3/4 limonun suyu
3 kahve fincanı portakal suyu

Tencereye şeker konur, üzerine de portakalın yıkanmış kabukları rendelenir. Sonra da elle iyice mıncıklanır, şekerlerin boyanması sağlanır. Su ilâve edilip iyice karıştırılarak şeker eritilir. Sonra da suyun yarısı ayrılır. Buna nişasta azar azar ilâve edilerek eritilir. Kap ateşe oturtulur ve koyulaşmaya kadar karıştırarak kaynatılır. Sonra da bunu öteki şekerli suya ilâve edip karıştırarak birbirine iyice halledilir. Portakal ve limon suyu ilâve edilip tekrar karıştırılır ve buz kabına koyulur, donması beklenir. Sonra da servis yapılır.