



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

DONMUŞ MEYVELİ YALANCI DONDURMA

1 Su Bardağı Pakmaya Pudra Şekeri
1,5 Su Bardağı Ayıklanmış Çilek
1,5 Su Bardağı ayıklanmış Böğürtlen
½ Çay Bardağı Taze Limon Suyu

Bir sos tenceresine 1 çay bardağı su ile Pakmaya pudra şekerini karıştırarak kaynatın. Kaynadıktan sonra kısık ateşte, şeker suyun içerisinde çözülünceye kadar karıştırıp ocaktan alın. Soğumaya bırakın.

Meyveları rondo veya blenderda püre kıvamına gelene kadar çekin.

Karışım ılımış puda şekeri şurubunun yarısını ilave edin ve çekmeye devam edin. (Kalanı buzdolabında kapalı bir kavanozda muhafaza edip, 1 hafta kullanabilirsiniz.)

Hazırladığınız püreyi, ince uzun plastik dondurma kalıplarına, 2/3'ünü dolduracak şekilde aktarın.

Buzdolabında 2 saat soğumaya bırakın.

Buzdolabından aldığınız karışımların ortasına dondurma çubuklarını saplayarak buzlukta dondurup, servis yapın.

Not: Eğer plastik dondurma kalıpları bulamazsanız, buz poşetlerine doldurabilir, bir miktar dondurduktan sonra şeker çubukları saplayarak dondurmaya devam edebilirsiniz. Poşeti etrafından soyarak soğuk şekerlemeler şeklinde servis edebilirsiniz.

