



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## GÜLLÜ DONDURMA

Malzeme :

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

Yapılışı:

- 1- Çürük yaprakları ayırdıktan sonra 200 gr. gül yaprağını bir kaba koyun.
  - 2- Bir kap içine 2 bardak pudra şekeri, vanilya ve 2 bardak su koyup şeker eriyene kadar ateşte pişirin.
  - 3- 200 gr. gülü 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 şekeri bir başka kap içinde karamela kıvamına gelene kadar pişirip kalan gül yapraklarını tezgaha boşaltıp düzelttikten sonra soğumaya bırakın.
  - 7- Kremayı çırpıp buzdolabındaki karışıma yedin.
  - 8- Bir kaba yerleştirip birkaç saat buzlukta dondurun.
  - 9- Dondurmayı kupalara toplar halinde servis yapın.
-