



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KARPUZ VE MİSKET LİMONLU DONDURMA

700 g karpuz
1 yemek kaşığı misket limon kabuğu rendesi
1 yemek kaşığı misket limon suyu
Bir tutam deniz tuzu
Dondurma kalıbı
Dondurma çubuğu

Karpuzları küçük küçük dilimleyip çekirdeklerini çıkarın.
Ardından yağlı kağıt serdiğiniz bir tepsiye dizin ve Arçelik No Frost Buzdolabı'nın derin dondurucu bölümüne kaldırın.
En az 5-6 saat derin dondurucuda bekletin.
Lime limonun kabuğunu rendeleyin, ardından suyunu sıkın.
Arçelik No Frost Buzdolabı'nda donan karpuzları çıkartın.
Tüm karpuzları Arçelik Resital Blender içerisine alın.
Üzerine lime kabuğu rendesi, lime suyu ve deniz tuzunu ilave edip Arçelik Resital Blender'ı çalıştırın.
İyice homojen olduktan sonra bekletmeden dondurma kalıplarına paylaşarak doldurun.
Hepsini doldurduktan sonra dondurma çubuklarını ortalarına yerleştirin.
Dondurmaları Arçelik No Frost Buzdolabı'nın derin dondurucu bölümüne kaldırın.
1 gece belettikten sonra kalıplarından çıkartıp tüketebilirsiniz.

