



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KARPUZLU DONDURMA

4 su bardağı doğranmış karpuz (çekirdekleri çıkarılmış)

1 su bardağı şeker

1 su bardağı krema (soğuk)

1/2 su bardağı süt (soğuk)

1 yemek kaşığı limon suyu

1 tatlı kaşığı vanilya özütü (isteğe bağlı)

Karpuzu doğrayın ve çekirdeklerini çıkarın. Karpuz parçalarını bir blender veya mutfak robotuna koyun. Şekeri ekleyin ve karpuzu püre haline getirin.

Karpuz püresine soğuk krema, süt, limon suyu ve vanilya özütünü ekleyin. Karışımı homojen bir kıvam alana kadar blenderda karıştırın.

Karışımı bir kaba dökün ve buzdolabında en az 1 saat soğutun. Bu, karışımın tamamen soğumasını sağlar ve dondurma makinesinde daha hızlı donmasını sağlar.

Soğumuş karışımı dondurma makinesine dökün ve üreticinin talimatlarına göre dondurun. Genellikle bu işlem 20-30 dakika sürer.

Eğer dondurma makineniz yoksa, karışımı bir dondurma kabına dökün ve dondurucuda yaklaşık 4 saat dondurun. Her saat başı karışımı çıkarıp karıştırarak buz kristallerinin oluşmasını engelleyin ve daha pürüzsüz bir dondurma elde edin.

