



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KARPUZLU DONDURMA

4 su bardağı doğranmış ve çekirdekleri çıkarılmış karpuz
1 su bardağı toz şeker
1 su bardağı süt
1 su bardağı krema
1 yemek kaşığı limon suyu

Doğranmış karpuzu bir blender veya mutfak robotuna koyun ve pürüzsüz hale gelene kadar çekin. Püreyi ince bir süzgeçten geçirerek posasını ayırın.

Bir tencerede şekeri ve sütü birleştirip şeker tamamen eriyene kadar ısıtın. Şeker tamamen eridikten sonra karışımı ocaktan alın ve soğumaya bırakın.

Soğuyan süt ve şeker karışımına karpuz püresini, kremayı ve limon suyunu ekleyin. İyice karıştırın.

Karışımı derin bir kaba dökün ve dondurucuya koyun. Her yarım saatte bir karıştırarak buz kristallerinin oluşmasını engelleyin. Bu işlemi dondurma tamamen donana kadar tekrarlayın.

Dondurma tamamen donduktan sonra, dondurucudan çıkarın ve birkaç dakika bekleyin. Daha sonra kaşıkla toplar çıkararak servis yapabilirsiniz.

