



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KAVUNLU DONDURMA

300 ml krema  
175 gram pudra şekeri  
1 adet olgun kavun (Soyulmuş, çekirdekleri çıkarılmış ve küçük parçalar halinde doğranmış olmalı)  
1 adet limonun suyu  
Servis için taze ahududu ya da istediğiniz meyve

Kremayı ve şekeri bir tavaya alın ve kaynatın. Şeker eriyene kadar karıştırın, ardından ocağı kapatın. Kavunu limon suyuyla birlikte mutfak robotuna alın, pürüzsüz olana kadar çırpın, ardından kremayı kavunun üzerine dökün ve tekrar çırpın. Karışımı koyulaşmış yarı donana kadar çırpın, ardından dondurucuya dayanıklı bir kaba aktarın ve dondurun. Kavunlu dondurmayı bir kâseye alıp taze ahududu ile servis edebilirsiniz. Dileyenler kavunun içerisinde de servis edebilir.

