



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

LİME VE NANELİ DONDURMA

Yarım su bardağı tozşeker
Yarım su bardağı su
1 tatlı kaşığı lime rendesi
Yarım su bardağı lime suyu
1 çorba kaşığı kıyılmış taze nane
2 adet yumurtanın akı

Tozşeker ve suyu bir tencereye alıp ocağa oturtun.

Tozşeker eriyene kadar pişirip soğumaya bırakın.

Karşlım iyice soğuduktan sonra, üzerine rendelenmiş lime, lime suyu ve naneyi ekleyip mikserden geçirin.

Uygun bir kaba alıp derin dondurucuda koyun.

Diğer taraftan yumurta aklarını kar haline gelene kadar mikserle çırpın.

Dondurucudaki beklettiğiniz karışımı 30 dakika sonra çıkartıp yumurta aklarını üzerine ekleyin ve yeniden çırpın.

En az 3-4 saat derin dondurucuda bekletip servis yapın.

