



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## LİMON AROMALI DONDURMA

<https://www.droetker.com.tr>

1 poşet Dr. Oetker Vanilyalı Puding  
3 su bardağı süt  
1 poşet Dr. Oetker Krem Şanti  
0,5 su bardağı buzdolabında soğutulmuş süt  
30 - 35 damla Dr. Oetker Jel Renklendirici - Sarı  
1 çay kaşığı Dr. Oetker Sıvı Aroma Verici - Limon  
Kalıp:  
Dikdörtgen kalıp (15x25 cm)

Pudingi 3 su bardağı süt ile orta ateşte karıştırarak pişirin. Kaynamaya başlayınca ocağı kısın ve 2-3 dakika daha pişirmeye devam edin. Ocaktan alın ve soğumaya bırakın. Krem şantiyi yarım su bardağı soğuk süt ile 2-3 dakika çırpın. Pudingi de 2 dakika çırpın ve krem şantinin üzerine ekleyin. Üzerine sarı jel renklendirici ve limon aromasını ilave edip 2 dakika daha çırpın. Kalıba alın ve üzerini düzeltin. Üzerini kapatıp dondurucuda 4-5 saat bekletin. Servisten 15-20 dakika önce tatlıyı dondurucudan çıkarıp buzdolabına alın. Dondurma kaşığı ile toplar çıkarıp kasele alın ve bekletmeden servis yapın.

