



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

LİMONLU CHEESECAKE'Lİ DONDURMA

300 gr. krem peynir
3 adet limonun suyu
200 gr. süt
1 paket Őekerli vanilin
120 gr. Őeker
8 adet burĀak bisküvi

1. Süt, Őekerli vanilin ve Őekeri bir tencereye koyup kaynatın. AteŐten alıp baŐka bir kapta soğumaya bırakın.
2. Süt soğuyunca krem peyniri ve limon suyunu ilave edip Āırpma teli ile karıŐtırın.
3. Dondurma makinenizi ĀalıŐtırın. SoĖuyan karıŐımı hareket halinde olan dondurma makinesine dkn. Kıvam alana kadar, yaklaŐık 15-20 dakika ĀalıŐtırın. Kıvam almaya baŐladıĖında elinizle ufaladığınız bisküvileri ilave edin ve 2 dakika daha ĀalıŐtırın. Dondurmanızı plastik spatula yardımıyla baŐka bir kaba alın. Buzdolabına koyup -18°C'de muhafaza edin.

