



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

LİMONLU DONDURMA

3 su bardağı süt
1 çay bardağı şeker
1 tatlı kaşığı salep
2 adet limon
1 yemek kaşığı şeker
Yarım çay kaşığı zerdeçal

Süt, şeker ve salebi tencereye alıp çırpın.
Orta ateşte pişirin. Kaynamaya başladıktan 2-3 dakika sonra altını kapatın.
Ara ara karıştırarak soğumasını bekleyin.
Limonların kabuklarını beyaz yerlerini almayacak şekilde rendenin ince tarafıyla rendeleyin.
Limonların suyunu sıkıp kabuklarıyla karıştırın.
Üzerine şekeri ve zerdeçalı da ilave edip elinizle güzelce ovalayın ve limonun kokusunun çıkmasını sağlayın.
Limonları dinlendirdikten sonra ince bir süzgeçten süzün.
Sütlü karışım tamamen soğuduktan sonra süzdüğünüz limon suyunu salebe ilave edin ve karıştırın.
Dondurmanızı derin dondurucuya kaldırın. 5-6 saat boyunca burada bekletin.
Bekleme süresince saat başı dondurucudan çıkarıp çırpma teli ile çırpın ve kıvam almasını sağlayın.
Servis etmeden önce 2-3 dakika oda sıcaklığında bekletirseniz işiniz kolaylaşır.

