



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## LİMONLU DONDURMA

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

Bir tencerede salep, süt ve şekerini çırpıp orta ateşte kaynatın.  
Kaynamaya başladıktan 2-3 dakika sonra altını kapatın.  
Ara ara karıştırarak soğutun.  
Farklı bir kaseye limonların kabuğunu rendeleyin ve suyunu sıkın.  
Üzerine şeker ve zerdeçal ekleyip karıştırın.  
Soğuyan salebe limonlu karışımı ilave edin ve güzelce çırpın.  
Dondurmanız pürüzsüz hale gelince derin dondurucuya kaldırın ve 4-5 saat boyunca bekletin  
Bekleme süresince saat başı dondurucudan çıkarıp çırpma teli ile çırpın ve kıvam almasını sağlayın.

