



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

LİMONLU DONDURMA

1 adet limonun suyu
1 adet limonun kabuğu
1/2 su bardağı toz şeker
200 ml.krema
1 su bardağı süt

Limonun kabuklarını şekerle, kabuklar nemlenene kadar parmaklarınızın yardımıyla hafifçe ovalayın. Küçük bir tencerenin içine su koyup, içine cam veya metal bir kap oturtun (benmari usulü). İçine şeker, yumurta ve limon suyunu koyup, çırpmaaya başlayın.

Alttağı suyun kaynamamasına özen göstererek, orta ateşte 85 derece olana kadar yaklaşık 15 dakika karışımı pişirin.

Hazırlanan karışımı tel süzgeçten geçirip, limon kabuklarını ayıklayarak 10 dakika soğumaya bırakın.

Soğuyan kremaya, süt ve çiğ kremayı ilave edip tel çırpıcı ile karıştırın.

Dondurma makineniz varsa; karışımı dondurma makinenize koyup, 20 dakika orta hızda karışım yoğunlaşana kadar işleyin. Karışımı orta boy bir kaba yerleştirip, derin dondurucunun içinde 24 saat bekletip, servis edin.

Dondurma makineniz yoksa; büyük bir kaba buz doldurup üzerine orta boy cam bir kase yerleştirip derin dondurucuda 1 saat bekletin.

Sütlü karışımın kaymağını alıp, orta boy bir kaseye alıp tel çırpıcı ile homojen bir yapıya gelene kadar 2-3 dakika çırpın.

Üzerine bir avuç çilek ilave edip 1-2 dakika daha güzelce karıştırın.

Derin dondurucudan buzlu kabı alıp, buzun üzerindeki cam kaseye karışımı döküp hızlı hızlı tahta kaşık ile 10 dakika güzelce karıştırın.

Karışım bir miktar yoğunlaşınca derin dondurucuda 24 saat dilendirmeye bırakın. Çıkarıp servis edin.

Not: Makineniz yoksa dondurmanızı çilek ilave edin. Çilekleri ilave ettikten sonra ezilmelerinden korkmayın. Bu dondurmanıza aroma ve renk verecektir.

