LİMONLU DONDURMA

2 su bardağı şeker
5 limon
3 yumurta akı
3 bardak su

Limonlar yıkanır, ince rendelenir. Limon kabukları şeker ve yumurta akı ile iyice ovulup limon suyu ve su konup karıştırılır.
Kaşık ile bastırılarak tel süzgeçten geçirilir. Buz kalıplarına boşaltılıp, buzdolabının buzluğunda dondurulur. (Ara sıra karıştırılır.)

Not: Buzdolabının en soğuk ayarını açmalıdır. Pastane dondurmaları özel dondurma makinesinde (soğutucu ve karıştırıcı) yapıldığı için başarılıdır.

© lezzetler.com tarif no:1603 • adı:Limonlu Dondurma • gönderen:AyGölgesi • indirme tarihi:29.03.2024 - 17:50