



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

LİMONLU DONDURMA

2 yumurta akı
1 fincan limon suyu
7 kesme şeker
4 fincan çiğ krema
1,5 fincan şeker
6 limon kabuğu rendesi

Kesme şekerlerin her bir yanları, yıkanmış limonların üzerine sürerek sarartılır.

Sonra limon suyu bu limonlanmış şekerlerin üzerine dökülür.

Karıştırmak suretiyle şekerin iyice erimesi sağlanır.

Öte yandan bir tencereye yumurta akları ve toz şeker koyulur.

Hafif ateşe 10-15 dakika hızlı hızlı ve sürekli olarak telle çırpılıp katımsı bir duruma getirilir. İyice soğuması için bir yana bırakılır.

Sonra iyice dövülmüş çiğ krema ve şekerli limon suyu bu aklara ilave edilir. Ve hepsi karıştırılmak suretiyle birbirine karıştırılır.

Sonra da buz kabına dökülür. Dolabın derecesi arttırılır ve buzluğa koyup, 2,5-3 saat bırakılır.

İyice katılaşınca kap dolaptan çıkarılır.

Altından da ılık suya batırılmış bir bez gezdirilir. İçine bir kağıt peçete serilmiş tabağa alt üst etmek suretiyle boşaltılır ve servis yapılır.