



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.com)

LİMONLU DONDURMA

- 1 bardak tozşeker
- 3 bardak su
- 1/2 bardak limon
- 1 limon kabuğu rendesi
- 1 kaşık nişasta

Bir tencereye; tozşeker ko yunuz üstüne bir limonun kabuğu rendeleyiniz sonra da bunlar iyice mıcıklayarak rendelenmiş limon kabuğunun sarı boyasını şekere çıkartınız. 500 gr. da su katarak karıştırmak suretiyle şekerin su içinde erimesini sağlayınız. Limonlu dondurmanın, sütlü dondurma gibi sıkı olması istenirse, buna bir miktar nişasta katınız o takdirde, şekeri, suyun içinde erittikten sonra, bu suyun yarısını başka bir kap içinde bulunan 8 gr. nişastaya kaşık kaşık katarak karıştırmak suretiyle, nişastayı bu su içinde eritiniz. İçinde nişastalı su bulunan kap ateşe oturtularak suda hafif bir koyuluk oluşuncaya kadar kaynatınız. Ateşten alarak bu kaynamış nişastalı su, kaynamamış öbür limon kabuklu suya katınız. Karıştırmak suretiyle de bunlar birbirleriyle hallediniz. Bu şurup, yarım bardak da limon suyu katıldıktan sonra tekrar iyice karıştırmak suretiyle bunları birbirleriyle hallediniz. Dondurma kutusuna koyarak dondurunuz istediğinizde servis yapınız.