



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

LİMONLU DONDURMA

- 1 kg süt
- 1 yemek kaşığı salep
- 1 ay fincanı toz řeker
- 1 ay fincanı krema
- 2 adet limon
- 2 yemek kaşığı toz şeker

Bir tencereye sütü alalım kaynatalım. Biz bu arada limonu rende yapalım, ve suyunu sıkalım. Kaynayan sütün içine limon kabuğu rendesini ilave edelim birkaç dakika kaynatalım. Daha sonra sırası ile şekeri ve limon suyunu ilave edelim, biz bu arada salep ve şekeri karıştıralım tencereye katalım. 10 dakika kısık ateşte kaynamaya bırakalım. Son olarak kremayı ilave edelim 7-8 dakika daha kaynatalım ocaktan alalım. Dondurmayı geniş bir kaba alalım savurarak karıştıralım, oda ısısı sıcaklığına düşünce dondurma kaplarına alalım derin dondurucuya kaldıralım. Ertesi gün servise sunabilirsiniz.