



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

LİMONLU KALIP DONDURMASI

4 tane limonun kabuğunu etine dek çok derin olarak soyunuz. Dilim dilim ayırıp çekirdeklerini çıkarınız. Otuz derece ve 580 gram miktarı kestirilmiş şeker şurubu ile birlikte bir kâseye koyunuz. Sonra 3 limonu ortalarından yanlamasına kesip suyunu sıkınız ve bu suyu da kâğıttan süzünüz. 70 gram jelatin, 200 gram şeker ve 3 yumurtanın beyazını, birbirine iyice karışana dek, ateşe koyarak karıştırın, kaynadıktan sonra tencereyi ateşten indirin ve süzünüz. Şurup içinde olan limonları çıkarıp süzünüz. Limonların deri ve başka pürçüklerini çıkarıp hepsini karıştırdıktan sonra kalıba dökerek buz içinde soğutulmaya terk ediniz.

© lezzetler.com tarif no:54642 • adı:LİMONLU KALIP DONDURMASI • gönderen:marjinal • indirme tarihi:04.04.2025 - 23:20