



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

LİMONLU SÜTLÜ DONDURMA

2 paket krem şanti,
2 adet yumurta,
yarım kg. süt,
1 su bardağı tozşeker,
yarım limonun suyu,
yarım limonun rendelenmiş kabuğu,
1 paket vanilya

Krem şantiyi süt ile iyice çırpın. Ayrı bir kaptaki mikserle yumurtaları, tozşeker ve vanilya ile çırpın. Sonra bu karışımı krem şantinin içine dökün. Limon suyunu ve rendelenmiş kabuğunu ekleyin. Mikserle çırpıma devam edin. Buzluğa girebilecek dondurmaliğe veya bir tepsiye dökün. Buzlukta 24 saat beklettikten sonra servis yapın.

Not: Bu dondurmayı çeşitli meyvelerle de yapabilirsiniz.
