



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

LİMONLU VE AHUDUDULU DONMA

1/2 fincan fesleğen yaprağı
3 adet limon
1 su bardağı şeker
1/2 subardağı ahududu
1 tatlı kaşığı margarin

Fesleğenleri blendera koyup üzerine 1/4 fincan soğuk su ekleyerek püre haline getirin ve sonrasında derin dondurucuda soğumaya bırakın.

Orta boy bir kaseye limonların kabuklarını rendeleyin. Limonlardan 1/3 fincanı taze su sıkın. Limon suyunu, limon kabuklarını rendelediğiniz kaseye aktarın.

Küçük bir sos tavaında yağ, şeker ve 1/2 fincan suyu karıştırarak, yüksek dereceli ısıda karıştırarak; şeker çözülene kadar pişirin. Şurubu metal bir kaba aktarıp 1 1/4 fincan soğuk su ekleyin. Kabı, içi buz dolu bir geniş kabın içine koyup ara sıra karıştırarak 15 dakika kadar buzda bırakın. Sonrasında içine limon sulu karışımı ekleyin.

Karışımı 15 dakika kadar dondurma makinesinde soğutun sonrasında üzerine soğuk fesleğen püresini ekleyin. İster hemen isterseniz derin dondurucuda dinlendirdikten sonra, ahududu ve fesleğen yaprakları ile süsleyerek servis edin.

