



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MENEKŞELİ DONDURMA

Malzeme :

300 gr. kokulu menekşe yaprağı,
3 bardak pudra şekeri,
200 gr. taze krema,
2 bardak su,
1 portakal,
1 adet vanilya.

Yapılışı:

- 1- Çürük yaprakları ayırdıktan sonra 200 gr. menekşe yaprağını bir kaba koyun.
 - 2- Bir kap içine 2 bardak pudra şekeri, vanilya ve 2 bardak su koyup şeker eriyene kadar ateşte pişirin.
 - 3- 200 gr. menekşeyi bir tepsiye yerleştirip üzerine kaynar şurubu dökün.
 - 4- Bir kapakla kapatıp karışım soğuyana kadar serin bir yerde tutun.
 - 5- Sonra süzölmüş portakal suyunu da ekleyip buzdolabında bekletin.
 - 6- Bu arada kalan şeker bir başka kap içinde karamela kıvamına gelene kadar pişirip kalan menekşe yapraklarını tezgaha boşaltıp düzelttikten sonra soğumaya bırakın.
 - 7- Kremayı çırpıp buzdolabındaki karışıma yedirin.
 - 8- Bir kaba yerleştirip birkaç saat buzlukta dondurun.
 - 9- Dondurmayı kupalara toplar halinde servis yapıp rendelenmiş veya dövölmüş menekşeli şekerle süsleyin.
-