



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MEYVELİ PRATİK DONDURMA

1 su bardağı Pakmaya Pudra Şekeri
1,5 su bardağı ayıklanmış çilek
1,5 su bardağı ayıklanmış böğürtlen
½ çay bardağı taze limon suyu

Bir sos tenceresine 1 çay bardağı su ile Pakmaya pudra şekerini karıştırarak 15 dakika boyunca kaynatın. Daha sonra ocaktan alıp ılınmaya bırakın.

Meyveleri mutfak robotunda veya blenderde püre kıvamına gelene kadar karıştırın.

Karışıma ılınmış pudra şekeri şurubunun yarısını ilave edin ve çekmeye devam edin. (Kalani buzdolabında kapalı bir kavanozda muhafaza edebilir, 1 hafta kullanabilirsiniz.)

Hazırladığınız püreyi, ince uzun plastik dondurma kalıplarına, 2/3'ünü dolduracak şekilde aktarın.

Buzdolabında 2 saat soğumaya bırakın.

Buzdolabından aldığınız karışımların ortasına dondurma çubuklarını saplayıp sabitledikten sonra buzlukta dondurabilirsiniz. İyice donunca servis yapın

Not: Eğer plastik dondurma kalıpları bulamazsanız, buz poşetlerine doldurabilir, bir miktar dondurduktan sonra şeker çubukları saplayarak dondurmaya devam edebilirsiniz. Poşeti etrafından soyarak soğuk şekerlemeler şeklinde servis edebilirsiniz.

