



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MOR SALKIM REÇELLİ DONDURMA

Refika Birgöl

14 çorba kaşığı (25 gr.) Mor Salkım

120 gr. Toz Şeker

Yarım adet Limonun Suyu

Kesme Dondurma (Servis İçin)

Mor salkım yapraklarını narince yıkayın üzerini hafif nemli bırakın. Kavanoza 1 çorba kaşığı mor salkım ve 1 çorba kaşığı toz şeker sıra sıra ekleyin. Orta kata biraz limon suyu sıkın. Kavanoz dolana kadar işlemi tekrarlayın. Kavanozu evin güneşli bir köşesine koyun ve üç gün bekletin. Üç günün sonunda hafif kıvamlı reçeliniz hazır olacaktır. Alternatif olarak hazırladığınız reçeli, kesme dondurma ile servis edebilirsiniz.

