



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MUZLU DONDURMA

2 su bardağından iki parmak az süt
1.5 su bardağı krema
1.5 su bardağı şeker
Meyvesi için:
500 g muz
300 g toz şeker
2 su bardağı su
1 adet limon suyu

Süt, krema ve şekeri derin çırpma kabına alınız. İyice karışana kadar çırpınız.

Muzları soyarak süzgeçten geçiriniz

Cam kaseye aldığınız muzların üzerlerine 1 adet limon suyu ilave ederek bir kenarda bekletiniz (limon suyu muzların oksitlenerek kararmasını önler).

Şekeri ve 2 su bardağı su ile tencereye koyunuz.

Tencereyi ocağa koyunuz. Kaynayınca kadar yüksek, kaynadıktan sonra hafif ateşte 5-10 dakika kaynatınız, ateşten indirip soğutunuz. Şurup soğuyunca muzlarla karıştırıp tekrar hepsini robottan geçiriniz.

Karışımı sade olarak hazırladığınız dondurma kreması ile karıştırarak buz kalıplarına koyunuz.

Buzdolabının buzluğunda donmasını sağlayınız.

Ara sıra kalıbı alarak iyice karıştırıp tekrardan buzluğa koyunuz.

İstedığınız donma derecesine geldiğinde servis yapınız.