



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PORTAKAL SOSLU DONDURMA

600 gram çikolatalı dondurma
60 gram tereyađı
200 gram toz řekeri
2 desilitre çiđ krema
1 portakalın rendelenmiş kabuğu (sadece sarısı)
2 orba kaşığı portakal suyu

Tereyağıyla toz şekerini tahta bir kaşıkla döverek birbirine yedirerek yumuşak bir macun durumuna getimeli. Buna dondurmanın dışındaki öbür malzemeyi katmalı ve karışımı birbirine yedirinceye kadar çırpmaya devam etmeli. Sonra bunu servis vaktine kadar buzdolabında tutmalı. Servis vakti gelince çikolatalı dondurmayı altı dondurma bardağına kaşıkla boşaltmalı Bunun üstüne de buzdolabında tutulan saladan boşaltmalı ve hemen servis yapmalı.