



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## PORTAKALLI DONDURMA

150 gr. portakal suyu  
1 adet portakal kabuğu  
1 bardak toz şeker  
4 yumurta  
5 dl. krema  
2 kaşık ufalanmış çikolata

Portakal kabuklarını ince ince kıydıktan sonra 150 gr. toz şeker ve 4 kaşık suyla şeker eriyinceye kadar kısık ateşte pişirin.

İçine portakal suyunu ilave ederek 3 dakika kaynatın.

Diğer tarafta yumurta sarıları ile kalan şekeri beyaz bir köpük haline gelinceye kadar çırpın.

Bunun içine az önce elde ettiğiniz sıcak şurubu ilave edip yumurtaların pişmemesi için sürekli karıştırın.

Bu karışımı soğumaya bırakarak yumurta aklarını ve dolaptan yeni çıkmış soğuk kremayı kar haline gelinceye kadar çırpın.

Mis krema ve yumurta aklarını karışımın içine yavaş yavaş karıştırıp ve küçük parçalara ayrılmış 2 kaşık çikolata parçasını da ilave ettikten sonra 3 saat süreyle buzlukta dondurun.

Daha sonra üzerini arzu ettiğiniz şekilde süsleyerek buz gibi servis yapın.