



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

RENKLİ DONDURMALAR

2 su bardağı süt
Yarım çay bardağı limon suyu
Bir buçuk su bardağı tozşeker
2 su bardağı çırpılmış krem şanti
1 çay bardağı vişne
Süslemek için:
Rendelenmiş çikolata

Derin bir kabın içinde süt ve tozşekeri kaynatıp soğutun. Karışımı ikiye ayırın. Bir kısmına limon suyunu katın. Yavaş yavaş 1 su bardağı krem şantiyi ekleyin. Karışımı buzluğa alıp, 3 defa, yarım saatte bir karıştırarak, 1.5 saat kadar kıvamlanmasını sağlayın. Karışımın diğer yarısına yavaş yavaş kalan krem şantiyi ekleyin. Son olarak vişne ekleyip mikserle çırpın. Vişneli karışımı da limonlu dondurma gibi kıvamlandırın. Kalıplara önce vişneli dondurmaya, üzerine de limonlu dondurmaya koyup, çubukları yerleştirin. 2-3 saat buzlukta dondurun. Rendelenmiş çikolataya bulayarak servis yapın.