



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZENCEFİLLİ DONDURMA

100 gr kavuniçi
95 gr şeker
50 gr Şef Krema
30 ml Süt
3 adet yumurta sarısı
1/2 adet limonun suyu
1 dilim şeftali
Mısır nişastası
1 tatlı kaşığı taze zencefil, rendelenmiş

Kavunu yarım limon suyu ile mikserden geçirin. Elde ettiğiniz suyun köpüğünü kenara ayırıp süzgeçten geçirin. Bu suya limon kabuğu rendesini ilave edip ağzı kapalı olarak 3 saat buzdolabında dinlendirin. Yumurta sarılarını şekerin yarısı, yarım tatlı kaşığı mısır nişastası ve bir tatlı kaşığı zencefil rendesi ile çırpın. Kalan şekeri İçim Sütü ve İçim Şef Krema ile birlikte kaynatıp yumurta sarılarını ilave edin ve karıştırarak yedirin. Tekrar ocağa alıp karıştırarak ısıtın, ocağı kapatın. Konsantre sütü ekleyip soğutun ve dondurma makinesine boşaltın. Makinede dondurma haline getirdikten sonra soğutun. Şeftali dilimini robottan geçirin. Dondurma bardağının altına koyarak dondurma için meyve tabanı yapın. Üzerine 1- 2 top dondurma ekleyip üzerine kavun suyunu dökün. Bir iki parça kavun veya şeftali ile süsleyebilirsiniz.

