



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## AĞAÇ ÇİLEKLİ DONDURMA BARDAĞI

3 çorba kaşığı portakal suyu  
500 gr taze ağaççileği (temizlenmiş)  
2 çorba kaşığı ikiye bölünmüş badem  
2+1/2 çorba kaşığı vanilyalı dondurma  
Şurup:  
120 gr (1/2 su bardağı) şeker  
1/2 su bardağı su  
2 tatlı kaşığı limon kabuğu rendesi

Dört dondurma bardağını, soğutmak için buzluğa yerleştiriniz.

önce şurubu yapmız: Ufak bir tencereye şekeri, suyu ve rendelenmiş limon kabuğunu yerleştiriniz. Karışımı hafif ateşte şeker eriyinceye kadar ısıtınız. Ateşi biraz yükseltip şurubu 4 dakika hiç karıştırmadan kaynatınız. Tencereyi ateşin üstünden alıp şurubu soğutmak için bir kenara bırakmız. Soğuyan şurubu orta boy bir kaba süzüp, portakal suyunu, ağaç çileklerini ve bademleri ekleyiniz. Karıştırıp, soğutmak için 30 dakika buzdolabında bekletiniz. Sonra dondurma bardaklarını ve ağaç çilekli karışımı buzdolabından çıkarınız. Dondurmâ bardağına ağaç çilekli karışımı bölüştürünüz. Dondurmadan birer kaşık alıp, karışımın üstüne yerleştirerek servis ediniz.

[ML® Çilekli Dondurma için tıklayın](#)

[ML® Çilekli Dondurma Videosu](#)