



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİLEKLİ DONDURMA (SÜTTEN)

1 kg. çilek
1 kg. süt
1 çorba kaşığı nişasta
10 gr. salep
3,5 su bardağı şeker

Çilekleri yıkayıp ayıklayınız. Süzgeçten kaşıkla ezerek geçiriniz, süttten bir bardak ayırıp, kalanın içersisine salebi şekeri koyup, ateşe koyunuz. Ayrılan sütle nişastayı ezip, bunu da süte katınız. Ateş üzerinde karıştırarak 10 dakika pişirip muhallebi kıvamına getiriniz. Ateşten alınca hemen içersisine çilek ezmesini katınız. Karıştırarak soğutunuz. Soğuyunca buzdolabının kaplarına koyup, sık sık karıştırarak dondurunuz. İstenilen donma derecesine gelince servis yapınız.

[ML® Çilekli Dondurma için tıklayın](#)

[ML® Çilekli Dondurma Videosu](#)



Fotoğraf "Somuncu" tarafından gönderildi. 04.07.2023