ÇİLEKLİ SÜTLÜ DONDURMA

1 kg. çilek
2,5 su bardağı şeker
1 çorba kaşığı nişasta
1 kg. süt
1,5 su bardağı şeker
10 gr. salep

Çilekleri ayıklayıp, yıkayıp süzgeçten geçirip, mikserden geçirdeikten sonra şekerle karıştırınız. 1/2 su bardağı süt ayırıp kalan sütü ateşe koyunuz. Nişastayı, ayrılan sütle eziniz. Salebi şekerle karıştırınız. Nişastalı sütü ve şekerli salebi kaynayan süte ilave edip, 10 dakika pişiriniz. Şekerli çilek suyunu da katıp birkaç taşım kaynatınız. Soğuyunca buzluğa koyup arasıra alt üst ederek dondurunuz.

© lezzetler.com tarif no:22368 • adı:Çilekli Sütlü Dondurma • gönderen:müjde • indirme tarihi:29.03.2024 - 05:18