DOMATES ÖZLÜ SALATALIK DONDURMASI

1 adet salatalık
150 gr yoğurt
1 adet limon suyu
Aldığı kadar tuz
8 adet nane
2 adet domates

Salatalığı soyun uzunlamasına ikiye bölün. Çekirdeklerini çıkarın üzerine kaya tuzu döküp süzgecin içine süzülmek üzere bir tarafa bırakın. Sonra soğuk sudan geçirip mutfak havlusuna yayın ve kurutun. Ardından salatalıkları nane yaprakları, yoğurt ve tuz ile birlikte mikserden geçirin. Bu karışımı buzluğunuzdaki buz küpleirn içine boşaltın ve 3 saat buzlukta bırakın ,donsunlar. Domatesleri 30 saniye kaynar suda tuttuktan sonra kabuklarını soyun,çekirdeklerini çıkarın. Kalan kısmını iyice süzdükten sonra(veya bir mutfak havlusu arasında suyunu emdirin) limon suyu ile mikserden geçirin. Tuzunu koyun Buz kalıplarından yoğurtlu salatalıklı buz küplerini çıkarın. Bunları miksere koyun ve kıyın. Kıyılmış buzlu yoğurdu bir kek kalıbına koyun ve 30 dakika buzlukta bekletin. Sonra bu kalıptan bir dondurma veya yemek kaşığı ile küçük toplar halinde çıkarın. Tabaklara paylaştırın ve üzerine domates öz?ünü gezdirin.

© lezzetler.com tarif no:61280 • adı:Domates Özlü Salatalık Dondurması • gönderen:Yemek Tarifleri • indirme tarihi:29.03.2024 - 11:32