



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

YOĞURTLU ÇİKOLATALI DONDURMA

300 gr. süzme yoğurt
200 gr. pudra şekeri
1 yemek kaşığı kakao
200 ml. krema
1 çay kaşığı toz salep
100 gr. bitter çikolata

Öncelikle süzme yoğurdu ve pudra şekerini çırpıyoruz. Ayrı bir kaptaki kremayı da çırpıyoruz. Kremayı süzme yoğurtlu karışımın içine ilave ediyoruz ve üzerine kakao ve toz salebi de ekleyerek mikserle tüm karışımı çırpıyoruz. Bitter çikolataları rendeliyoruz. Dondurma karışımına rendelenmiş çikolatayı ekleyip karıştırıyoruz. Cam bir kase ya da kek kalıbını streç filmle kaplayıp hazırladığımız karışımı içine aktarıyoruz. Üzerini spatula ile düzleştirip streç filmle kapattıktan sonra derin dondurucuda minimum 8-10 saat arası soğutuyoruz.