



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİLEK SOSLU DONDURMA

2 su bardağı çilek
Yarım su bardağı toz şeker
1 su bardağı süt
Yarım su bardağı tuzsuz lor peyniri
Yarım su bardağı hazır çiğ krema
3 yemek kaşığı toz şeker
12-14 top dondurma

Önce derin bir kaseye yıkayıp, ayıkladığınız ya da dondurulmuş çilekleri aktarın. Üzerine toz şekerini ekleyip, bu şekilde en az yarım saat bekletin.

Diğer tarafta bir başka kaseyi içinde lor peyniri, krema ve toz şekerini karıştırın. Üzerine bir tarafta bekleyen çilekleri ilave edin. Sonra tüm malzemeleri bir blender'a koyun ya da mikserle iyice çirpin. Tüm malzemeleri iyice karıştırıp, püre haline getirin. Bu sosu, dondurma kuplarına yerleştirdiğiniz dondurmaların üzerine bolca gezdirin. Sosu doğranmış meyve ve dondurma katlarının arasına ve üstüne de gezdirerek daha zengin bir tatlı çeşni elde edebilirsiniz.

