



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİLEK SOSLU DONDURMALI KUP

4 top çilekli dondurma

Sos için:

Yarım kg çilek

Yarım su bardağı toz şeker

2 su bardağı su

1 tatlı kaşığı nişasta

Çilekleri ayıklayın ve kúp şeklinde doğrayın. Su, şeker ve çilekleri küçük bir kapta ve kısık ateşte kaynamaya bırakın. Karıştırarak şekeri eritin. Çilekler de yumuşamaya başlayınca, nişastayı ekleyin ve karıştırın. Koyulaşınca ateşten alın. Sosu mikserden geçirerek soğumaya bırakın. Kupa koyduğunuz 4 top çilekli dondurmayı, dilediğiniz kadar sos ile süsleyin. Taze nane yaprakları ile servis yapın.

