



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİLEK TOPLU DONDURMA

500 gram ilek
3 kařık un
4 bardak süt
6 kařık řeker
1 tane portakal kabuęu rendesi
1 tane yumurta
1 tane vanilya
1 kařık margarin
6 top dondurma

Çilekleri blenderden geçirip, pre haline getirin. Yapışmaz yüzeyli bir tencerede unu yağsız olarak kavurun. Süt, tozşeker, portakal kabuğu ve yumurta sarısını ilave edin. Bir telle çırparak koyulaşana kadar pişirin. Muhallebiyi ocaktan indirin. Vanilya ve margarinle, 1 kahve fincanı ilek püresini ekleyin. 5 dakika sürekli karıştırın. Islatılmış kalıpların ortasına küçük bir kase koyup muhallebiyi koyun. Bir gece buzdolabında bekletin. Dięer tarafta, kalan ilek püresini (dilerseniz 1 çorba kaşığı tozşekerle robotta çekebilirsiniz) dekoratif buz kalıplarına koyun. Buzlukta dondurun. Muhallebiyi kalıptan çıkarırken önce kaseyi çıkarın yerine 1 top dondurma koyup servis tabağına ters çevirin muhallebi ile birlikte buzlu ilek toplarını servis yapın.



Fotoęraf "Somuncu" tarafından gönderildi. 13.06.2023