



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÇİLEKLİ DONDURMA

Kullanılacak malzeme:

1/2 kg çilek,
2 portakalın suyu,
1 limonun suyu,
6 kahve fincanı tozşeker,
2,5 bardak su.

Yapılışı:

Çilekler bol suda iyice yıkanıp ayıklanır, porselen bir kâseye konur. Üzerine portakal ve limon suyu dökülür ve bu şekilde 2 saat kadar dinlendirilir. Diğer tarafta şeker, 2,5 bardak su içinde eritilir, eriyik bir kaba konur ve çok hafif ateşte kaynamaya bırakılır. Şurup kaynayınca kap ateşten indirilir, çilek ve çileklerin dinlendirildiği meyve sulan iyice kanştırılır, ince delikli bir süzgeçten geçirilir. Şuruplu meyve suyu bir kaba boşaltılıp orta soğukluktaki buzdolabının buzluğuna kaldırılır, 2 saatte bir karıştırılarak dondurma kıvamına getirilir. Buzdolabının ayan son dereceye yükseltilir. Dondurma, son defa 1 saatliğine buzlukta tutulur. Dondurma kadehlerinde servis yapılır.