



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİLEKLİ DONDURMA

500 gr. çilek
120 gr. pudra şekeri
300 gr. krema

1. Temizleyip yıkadığınız çilekleri blender veya rondoya koyun, pudra şekerini ilave edin ve püre haline getirin. Kremayı bir kaseye alın, mikserin en yüksek hızıyla çırparak kremşanti kıvamına getirin. Çilek püresini ekleyip, homojen bir hale gelene kadar çırpma teli ile karıştırın.
2. Dondurma makinenizi çalıştırın. Karışımı hareket halinde olan dondurma makinesine dökün. Kıvam alana kadar, yaklaşık 15-20 dakika çalıştırın. Dondurmanızı plastik spatula yardımıyla başka bir kaba alın. Buzdolabına koyup -18 °C'de muhafaza edin.

