



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİLEKLİ DONDURMA

Yarım Kg Çilek
1 Çay bardağı Krema
1 Çorba Kaşığı Sahlep
1.5 (Litre Süt
1.5 Su bardağı Toz Şeker
1 Çay bardağı Toz Şeker

Tenceremize sütü döküp kaynatıyoruz. Toz şekerle salebi bir kâsede karıştırıp kaynayan sütün üzerine döküyor ve karışımı kaynatıyoruz. 10 dk. sonra kremayı da ilave edip, yavaş yavaş kaynatıp yoğunlaştırıyoruz. Başka bir tencerede püre yapılmış çilekleri ve bir çay bardağı toz şekerini alıp bir taşım kaynatıyoruz. Bu karışımı tel süzgeçten geçirerek çileğin çekirdeklerini ayırıyoruz. Kaynayıp soğuyan dondurmamızın içine döküp karıştırıyoruz. Oda sıcaklığına geldikten sonra buzdolabının buzluk kısmına bir kapla yerleştiriyoruz. Donan dondurmadan kaşıkla veya dondurma kaşığıyla alarak kupa koyuyoruz. Üzerini zevkinize göre süsleyip hemen servis ediyoruz.

