



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÇİLEKLİ DONDURMA

500 gram çilek
120 gram pudra şekeri
300 gram krema

Temizleyip, yıkadığınız çileklere, pudra şekerini ilave edin. Blender veya robottan geçirin. Kremayı bir kaseye alın, mikserin en yüksek hızıyla çırparak krem şanti kıvamına gelene kadar çırpın. Çilek püresini ekleyip, homojen bir hale gelene kadar çırpma teli ile karıştırın. Haznesini buzlukta 24 saat soğuttuğunuz 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 24 saat boyunca -18 derecede muhafaza edin.

Not: Hazırladığınız karışımı 24 saat boyunca buzdolabında bekletin.

