



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİLEKLİ DONDURMA

1 paket Krema (200 ml.)
1 çay bardağı pudra şekeri
500 gr. Çilek

Yukarıda yer alan malzemeleri temin ettikten sonra öncelikli olarak pudra şekeri ve kremayı bir kaba alıyoruz. Mikser yardımı ile çırpılan krema yaklaşık 10 dakika kadar çırpıldıktan sonra koyu bir hal alıyor. Bu koyu kıvamı elde etmenizin ardından sıra dondurmayı tatlandırmaya geliyor.

Eğer vanilyalı dondurma yapmak istiyorsanız. Bu karışımın içerisine yalnızca bir paket vanilya eklemeniz yeterli. Ancak tarifteki gibi çilekli dondurma yapmak istiyorsanız. 500 gr. Çileği yıkadıktan sonra üst kısımlarındaki yeşil bölgeleri keselim. Temizlenen Çilekleri püre haline getirdikten sonra krema karışımımızın içerisine ekleyelim ve bunu da güzelce karıştırdıktan sonra diler borcam tarzında bir tabağa derseniz herhangi bir tepsiye bu karışımı dökelim.

Çilekli dondurmanın içerisinde çilek parçacıkları da olsun isterseniz. 10 adet çileği küp küp kestikten sonra kalıba döktüğümüz dondurma karışımımızın içerisine ekleyebiliriz.

Hazırlanan dondurmayı buz dolabında yaklaşık 4 saat kadar (buzdolabının sıcaklığına göre değişir) donduralım.

