



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİLEKLİ DONDURMA

Elif Korkmazel

400 gram çilek
Yarım kg yoğurt
1 su bardağı toz şeker
1 çorba kaşığı limon suyu
1 paket vanilya
Süslemek için:
Nane

Yoğurtla toz şekerini derin bir kaba alın ve 3 dakika iyice çirpin. Üzerine limon suyu ve vanilyayı ekleyip, 2-3 dakika daha kırpmaya devam edin. Çilekleri yıkayıp, ayıklayın. 1 su bardağı çileği kenara ayırın. Kalanları robottan geçirip püre haline getirin ve yoğurtlu karışıma ekleyin. Derin bir cam kaba koyup, derin dondurucuda en az 3 saat bekletin. Daha sonra dondurma kaşığı yardımı ile toplar çıkarıp kup veya servis tabaklarına koyun. Ayırdığınız çilek ve nane ile süsleyip, servis yapın.

