



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÇİLEKLİ DONDURMA

½ kg çilek
1 paket krem şanti
1 çay bardağı toz şeker
1 çay bardağı süt

Çileklerin saplarını ayıklayın ve meyveleri iyice yıkayın. Meyveleri süzölmeleri için süzgeçte bekletin. Blender haznesine çilekleri ve toz şekeri alın ve püre haline getirin. Ayrı bir kasede süt ve krem şantiyi çırpın. Üzerine çilek püresini ilave edin. İyice karıştırdıktan sonra kare borcama ya da dondurma kalıplarına doldurun. En az 1 saat derin dondurucuda beklettikten sonra servis yapabilirsiniz.