



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ÇİLEKLİ DONDURMA

<https://www.droetker.com.tr>

Pudingli karışım:

1 poşet Dr. Oetker Çilekli Puding

1,5 su bardağı süt

1 su bardağı krema

1 poşet Dr. Oetker Krem Şanti

1 su bardağı buzdolabında soğutulmuş süt

0,5 su bardağı küp şeklinde doğranmış çilek

Çilekli sos:

8 - 10 adet çilek

1 çay bardağı su

2 yemek kaşığı toz şeker

1,5 tatlı kaşığı Dr. Oetker Mısır Nişastası

Kalıp:

Dikdörtgen kalıp (20x30 cm)

1,5 su bardağı süt ve 1 su bardağı kremayı bir tencereye alıp üzerine puding poşetini boşaltın. Orta ateşte sürekli karıştırarak pişirin. Kaynamaya başlayınca ocağı kısın ve 2-3 dakika daha pişirmeye devam edin. Ocaktan alıp soğumaya bırakın.

Soğuyan pudingi mikser ile 2 dakika çırpın. Krem şantiyi 1 su bardağı soğuk süt ile tarifine göre çırpın. Üzerine pudingi ekleyip 2 dakika daha çırpın. Çilekleri ekleyin ve mikserin düşük devrinde 1 dakika çırpın. Hazırladığınız karışımı kalıba alın ve yayın. Üzerini streç film ile kapatın ve dondurucuda 5-6 saat bekletin.

Çilekleri mutfak robotunda püre haline getirip tencereye alın. Üzerine su, toz şeker ve nişastayı ekleyin. Orta ateşte karıştırarak pişirin. Kaynamaya başlayınca ocağı kısın ve 2 dakika daha pişirmeye devam edin. Ocaktan alın ve arada karıştırarak soğutun.

Servisten 5-10 dakika önce tatlıyı dondurucudan çıkarın. Dondurma kaşığı ile tatlıdan toplar çıkarıp kaselere alın. Üzerlerine hazırladığınız sosu dökün ve bekletmeden servis yapın.

