



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİLEKLİ DONDURMA

4 kişilik Gerekli malzeme:

750 gr çilek,

2 yumurta sarısı

Yarım su bardağı tozşeker

Yarım su bardağı su

Yarım su bardağı çırpılmış krem şanti

Çilekleri yıkayıp ayıklayın. 4-5 iri çileği süsleme için ayırıp kalanı teflon tavaya alın. Tahta kaşıkla ezerek kısık ateşte suyunu çekinceye kadar pişirin. Püre haline gelince ateşten alıp soğumaya bırakın.

Küçük bir tencerede tozşekerle suyu kaynatın. Şeker eriyince ateşten alın. Yumurta sarılarını geniş bir kapta çırpın. Hazırladığınız şurubu ve çilek püresini ilave edip iyice karıştırın. Kabı içi su dolu bir tencerenin içine yerleştirin ve kısık ateşte koyulaşmaya kadar benmari usulü pişirin.

Çilekli karışım soğuyunca krem şantiyi ekleyip iyice çırpın. Metal bir kaba boşaltıp donuncaya kadar buzlukta bekletin. Dondurma kuplarına paylaştırıp ayırdığınız çileklerle süsleyin.