



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİLEKLİ DONDURMA

Malzeme :

2 portakalın suyu
1/2 kg. çilek
1,5 bardak toz şeker,
1 tane limon,
2 bardak su.

Yapılışı:

- 1- Çilekler iyice yıkanır ve sapları ayklanır.
- 2- Ayıklanmış çilekler derince bir kaba konulur, üstlerine portakal ve limon suyu dökülerek 2 saat bekletilir.
- 3- Bir kaba şeker ve su konularak çok hafif ateşe oturtulur ve kaynayınca indirilir.
- 4- Şerbet soğuyunca çilekli karışım katılır, iyice karıştırılır.
- 5- Bundan sonra ince bir süzgeçten geçirilir.
- 6- Bu karışım bir kaba konulur ve buzluğa kaldırılır.
- 7- Her iki saatte bir karıştırılarak dondurma kıvamına gelmesi sağlanır ve iyice dondurulduktan sonra servis yapılır.