



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÇİLEKLİ DONDURMA

Yarım kg çilek
2 adet portakalın suyu
1 adet limonun suyu
3 su bardağı tozşeker
yarım litre su

Çilekleri bol suyla yıkadıktan sonra saplarını koparın. Sonra derin bir kaseye doldurun. Üzerine 2 adet portakalın ve limonun l suyunu dökün. Bu şekilde 2 saat bekletin. Başka bir tencerede yarım litre su ve şekeri karıştırarak, kaynatın. Şerbet kaynadıktan sonra ateşten indirin ve P soğutun. Çilek, portakal ve limon suyu karışımını şerbetin üzerine ekleyin. İyice karıştırdıktan sonra ince delikli bir süzgeçten geçirin. Sonra bu karışımı alüminyum bir kaba alın. Orta ısıli buzlukta 2 saat bekletin. 2 saat sonra buzlukta çıkarın ve spatulayla 20 dakika sürekli karıştırın. Tekrar buzlukta 2 saat bekletin. Buzluğun ayarını yükseltin. Yüksek ısıli buzlukta 1 saat bekletin. Sonra kuplara doldurarak servis yapın.