



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİLEKLİ DONDURMA

300 gram çilek
275 gram toz şekeri
500 gram su
50 gram süt
3/4 çorba kaşığı limon suyu

Bir tencereye, sapları ayıklanmış ve yıkanmış, 300 gram çilek koyduktan sonra üstlerine toz şekeri serpmeli ve bir saat bir tarafa bırakmalıdır.

Bir saat sonra çilekleri el ile iyice ezmeli, bunların üzerine de 500 gram da su ilâve etmeli, sonra da karıştırarak şekerlerin iyice erimesini temin etmeli sonra ezilmiş bu çilekleri suyu ile birlikte delikleri büyük olan bir süzgece koyarak, üstlerine elle bastırmak ve ovalamak suretiyle çileklerin, püresiyle birlikte suyunu bu süzgeçten geçirmelidir.

Sonra süzgeçten geçirmiş olduğumuz bu çilekli şuruba 50 gram süt 3/4 çorba kaşığı limon suyu karıştırmalı ve buzluğa koymalıdır.