



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİLEKLİ DONDURMA

500 gr çilek
300 gr tozşeker
2 su bardağı su
1 adet limon suyu

Çileklerin saplarını ayıklayıp, 4-5 kez iyice yıkayın.
Porselen bir kaseye koyup üzerine 1 adet limon suyunu gezdirin.
Şekeri bir tencereye koyup üzerine suyu ilave edin ve 5-10 dakika kaynatın.
Şurubu ateşten alıp soğutun.
Soğuk şurubu çileklerin üzerine döküp iyice karıştırın.
Sonra bu karışımı tel süzgeçten ezerek porselen bir kaba geçirin.
Bu renkli şurubu buz kalıplarına koyun ve buzdolabın buzlukuna koyarak donmasını sağlayın.
Ara sıra kalıbı alarak iyice karıştırıp tekrar buzlukta koyun.
İstediğiniz donma derecesine geldiğinde servis yapın.

Not: Çilekli sulu karışımı robottan geçirerek de yapabilirsiniz.

[ML® Çilekli Dondurma için tıklayın](#)

[ML® Çilekli Dondurma Videosu](#)



Fotoğraf "Somuncu" tarafından gönderildi. 13.06.2023