



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÇİLEKLİ DONDURMA

2 su bardağından iki parmak az süt

1.5 su bardağı krema

1.5 su bardağı şeker

Meyvesi için:

500 g çilek

300 g toz şeker

2 su bardağı su

süt, krema ve şekeri derin çırpma kabına alınız. İyice karışana kadar çırpınız.

Çilekleri ayıklayıp, yıkayıp mikserden geçiriniz.

Şekeri ve 2 su bardağı su ile tencereye koyunuz.

Tencereyi ocağa koyunuz. Kaynayınca kadar yüksek, kaynadıktan sonra hafif ateşte 5-10 dakika kaynatınız, ateşten indirip soğutunuz. Şurup soğuyunca çileklerle karıştırıp tekrar hepsini robottan geçiriniz.

Karışımı sade olarak hazırladığınız dondurma kreması ile karıştırarak buz kalıplarına koyunuz.

Buzdolabının buzluğunda donmasını sağlayınız.

Ara sıra kalıbı alarak iyice karıştırıp tekrardan buzluğa koyunuz.

İstedığınız donma derecesine geldiğinde servis yapınız.
