



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİLEKLİ DONDURMA (PİŞİRMEDEEN)

2 su bardağından iki parmak az süt
1.5 su bardağı krema
1.5 su bardağı şeker
250 g çilek

Süt, krema ve şekeri derin çırpma kabına alınız. İyice karışana kadar çırpınız.
250 g çileğin yarısını robottan geçirip diğer yarısını küçük doğrayınız.
Çilekleri dondurmaya koyup, karıştırınız.
Derin bir kek kalıbına veya buzdolabı kabına koyarak buzluğa yerleştiriniz.
Karışım sertleşmeye başlayana kadar dondurunuz.
Katılaşmaya başlayan dondurmayı buzluğaktan alınız.
Soğutulmuş bir karıştırma kabına koyunuz.
Buz kristalcikleri kırılana dek 5 dakika kadar çırpınız.
Tekrar buzdolabı kabına koyup, sertleşene kadar soğutunuz.
Dondurmayı servis yapmadan 20-30 dakika kadar önce buzluğaktan çıkarınız.