



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SÜTLÜ ÇİLEKLİ DONDURMA

Necip Usta

1 litre su
350 gr. çilek püresi
450 gr. süt kaynamış ve soğutulmuş
750 gr. toz şeker
2 limonun suyu
1 yumurtanın beyazı

Bütün malzemeyi hep birlikte iyice karıştırıp, şekerini iyice eridikten sonra buzdolabının buzluğuna kaldırıp sık sık karıştırarak tekrar buzluğuna kaldırınız ve bu işlemi donana kadar yapınız.

Not: Mümkünse 2 yaprak jelatini bir saat soğuk suda ıslayıp sonra sudan çıkararak eritip dondurma harcına karıştırınız.