



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİLEKLİ SÜTLÜ DONDURMA

500 gr çilek
5 yumurta
1 su bardağı toz şeker
2 poşet krem şanti (1 pakette 2 poşet vardır)
1 su bardağı süt

Çileklerin saplarını ayıklayıp, 4-5 kez iyice yıkayın. Ya rondodan geçirin ya da minik minik parçalar şeklinde doğrayın. Porselen bir kaseye koyup üzerine 1 adet limon suyunu gezdirin. Yumurtaları ve şekeri bir kaptaki mikserle iyice çırpın. Başka bir kaptaki krem şanti ve sütü çırpın. Bu iki karışımı ve çilekleri tek karışım olacak şekilde büyükçe bir kaba aktarın. Bir müddet de bu şekilde mikser ile karıştırmaya devam edin. Ardından dolaba koyun ve dondurun.

[ML® Çilekli Dondurma için tıklayın](#)