



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİLEKLİ SÜTLÜ DONDURMA

600 gr. çilek
3,5 çay bardağı süt
1 bardak toz şeker
2 fincan krem şanti
2 kaşık bal
1 adet kabuk vanilya

Çilekleri suyun altına tutmadan yıkayın.

Sonra güzellerinden 100 gr.'lık bir kısmını ayırarak çilekleri elekten geçirerek ezin ve bir kaba alın.

Birkaç çorba kaşığı ılık sütte balı ve şekeri eritin, sonra sütün kalan kısmını, krem şantiyi, ve vanilyayı ekleyin.

Kabınızı ateşe koyup homojen bir hale gelene kadar ocakta bırakın (kaynamamalıdır).

Ateşten alın, vanilyayı çıkartıp birkaç dakika daha karıştırın, sonra ezdiğiniz çilekleri de ekleyerek karışım köpüklü ve kabarık hale getirmek için yaklaşık 10 dakika daha karıştırın.

Soğumaya bırakın,

Dondurma kabına koyduktan sonra, buzlukta bekletin.

Dondurmayı bir kaşık yardımıyla büyük toplar haline getirip servis yapacağınız sayıda dondurma kaplarına yerleştirin.

Dondurma külahları ve bir kenara ayrılmış olan çiçeklerle süsleyin.

