



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİLEKLİ SÜTLÜ DONDURMA

1 kg. çilek
2,5 su bardağı şeker
1 çorba kaşığı nişasta
1 kg. süt
1,5 su bardağı şeker
10 gr. salep

Çilekleri ayıklayıp, yıkayıp süzgeçten geçirip, mikserden geçirideikten sonra şekerle karıştırınız. 1/2 su bardağı süt ayırıp kalan sütü ateşe koyunuz. Nişastayı, ayrılan sütle eziniz. Salebi şekerle karıştırınız. Nişastalı sütü ve şekerli salebi kaynayan süte ilave edip, 10 dakika pişiriniz. Şekerli çilek suyunu da katıp birkaç taşım kaynatınız. Soğuyunca buzluğa koyup arasına alt üst ederek dondurunuz.