



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

ÇİLEKLİ SÜTLÜ DONDURMA

Malzemeler:

1/2 kg. çilek

10 çorba kaşığı toz şeker

1 litre su

2 su bardağı süt

Hazırlanışı:

Çileklerin saplarını birbirlerinden ayırarak iyice yıkayın. Orta ateşte 10 çorba kaşığı toz şekerini 5-10 dakika karıştırarak içine yarım litre suyu içine koyarak tekrar 2-3 dakika haşlayın. Çilekleri püre haline gelene kadar ezin. Çilekleri süzgeçten geçirin. Süzgeçten geçirdiğimiz çileklerin suyu ile 2 su bardağı sütü düşük derece ile 10 dakika çirpin. Ele geçen çilek suyunu kalıplara dökünüz. 1-2 saat buzlukta donmasını bekleyin. Zaman dolunca kalıplardan çıkararak servis yapın.
