



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİLEKLİ YOĞURT DONDURMASI

www.ebruomurcali.com.tr

Yarım kg. çilek
5 çorba kaşığı tozşeker
2 çorba kaşığı bal
2 çorba kaşığı Hindistan cevizi
200 gr. süzme yoğurt

Çilekleri bal ve tozşekerle beraber ezerek püre haline getirin.
2 çorba kaşığı yoğurt ve Hindistan cevizini çileklerle beraber iyice karıştırın.
Kalan yoğurtla tüm malzemeyi birbirine yedinir.
Karışımı cam bir kaseye alın ve derin dondurucuda 5 saat dinlendirin.
Dinlenen karışımı mutfak robotunda öğütün ve tekrar dondurucuya koyun.
Bu işlemi 3 kez tekrarlayın.
Yoğurt dondurmanızı servis kaselerine paylaşın ve taze çilekle beraber servis yapın.

