



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİLEKLİ SÜZME YOĞURTLU DONDURMA

300 gr. süzme yoğurt
200 gr. pudra şekeri
1 yemek kaşığı kakao
200 ml. krema
1 çay kaşığı toz salep
1 kase taze çilek

Süzme yoğurdu ve pudra şekerini çırpıyoruz. Ayrı bir kaptaki kremayı çırpıyoruz. Çırptığımız kremayı süzme yoğurtlu karışımın içine ilave ediyoruz ve toz salebi ekleyerek mikserle çırpıyoruz. Dondurma karışımına çilekleri ekliyoruz. Cam bir kase ya da kek kalıbını streç filmle kaplayıp karışımı aktarıyoruz. Üzerini spatula ile düzleyip streç filmle kapattıktan sonra dondurucuda 8-10 saat soğutuyoruz.

