



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİLEKLİ YOĞURT

250 gr. çilek
1 adet limonun suyu
600 gr. yoğurt
100 gr. şeker

1. Şeker, limon suyu ve temizlediğiniz çilekleri blenderda püre haline getirin. Yoğurdu ekleyip çırpma teli ile karıştırın.
2. Dondurma makinenizi çalıştırın. Karışımı hareket halinde olan dondurma makinesine dökün ve kıvam alana kadar, yaklaşık 15-20 dakika çalıştırın. Yoğurdunuzu plastik spatula yardımıyla başka bir kaba alın. Buzdolabına koyup -18°C'de muhafaza edin.

