



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİLEKLİ YOĞURTLU DONDURMA

Yoğurt için;
1 litre süt
2 yemek kaşığı yoğurt
Dondurma için;
500 g çilek
1 su bardağı yoğurt
2 yemek kaşığı bal

Yoğurt için Arçelik Gurme Şef Çok Amaçlı Pişirici içerisinde sütü ve yoğurdu alın.

Kapağını kapatın ve yoğurt moduna getirip çalıştırın.

İyice yıkayıp saplarını ayırdığınız çileklerin 1/4'ünü ayırın ve iri parçalar halinde doğrayın.

Kalan çilekleri ise Arçelik No Frost Buzdolabı'nın derin dondurucu bölümünde mümkünse 1 gece, değilse en az 2-3 saat dondurun.

Yoğurdunuz olduktan sonra 1 su bardağını dondurma için alın.

Dondurduğunuz çilekler, yoğurt ve balı Arçelik Resital Blender içerisinde alıp püre haline gelene kadar iyice çekin.

Karışımın üzerine iri doğradığınız parça çilekleri de ilave edip donduracağınız kaba doldurun.

Arçelik No Frost Buzdolabı'nın derin dondurucu bölümünde 1 gece bekletin.

Servis edeceğiniz zaman ister kaşıkla isterseniz de doğrayarak dondurma kasesine doldurup bekletmeden servis edin.

