



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ÇİLEKLİ SÜZME YOĞURTLU DONDURMA

500 gr süzme yoğurt

250 gr çilek

6 kaşık toz şeker

1 poşet toz şanti

1 çay bardağı süt

Damla çikolata

Çilekler, toz şeker ile birlikte rondodan geçirilir. Toz şanti, 1 su bardağı süt ile krema kıvamına getirilir. Süzme yoğurt eklenir ve çırpıma devam edilir. Püre haline gelen çilekler ilave edilir ve tekrar çırpılır. Kalıba dökülür ve üzerine damla çikolata dökülür. Dondurulur. Donduktan sonra tabağa ters çevrilerek servis yapılır.



Fotoğraf "Somuncu" tarafından gönderildi. 06.07.2023