



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİLEKLİ DİYET DONDURMA

400 gram çilek
4 su bardağı yoğurt
Yarım su bardağı krema
1 tutam vanilya
1,5 su bardağı toz tatlandırıcı
1 limon

Yıkayıp ayıklanan çilekler ezilerek püre haline getirilir. Yıkanan limonun kabuğu rendelenir ve suyu sıkılır. Rendelenmiş limon kabukları ve limon suyu, çilek püresine ilave edilir. Soğutulmuş yoğurt ve krema, soğuk derince bir kap içinde vanilyayla birlikte 4-5 dakika mikserle çırpılır. Bu karışıma çilek püresi ve toz tatlandırıcı eklenip biraz daha çırpılır. Daha sonra karışım bir kalıba döküp derin dondurucuya konulur. İki saat bekletildikten sonra eşit kaselele bölünerek servis yapılır.