



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DOMATES ÖZLÜ SALATALIK DONDURMASI

Michael Montignac

1 SALATALIK (KÜÇÜKSE 2-3 SALATALIK OLABİLİR)
150 GR YOĞURT
8 NANE YAPRAĞI
2 OLGUN DOMATES
1 LİMONUN SUYU
TUZ

Salatalığı soyun. Uzunlamasına ikiye bölün. Çekirdeklerini çıkarın. Üzerine kaya tuzu döküp süzgecin içinde süzölmek üzere bir tarafa bırakın. Sonra soğuk sudan geçirip mutfak havlusuna yayın ve kurutun. Ardından salatalıkları nane yaprakları, yoğurt ve tuz ile birlikte mikserden geçirin. Bu karışımı buzluğunuzdaki buz küplerinin içine boşaltın ve 3 saat buzlukta bırakın, donsunlar.

Domatesleri 30 saniye kaynar suda tuttuktan sonra kabuklarını soyun, çekirdeklerini çıkarın. Kalan kısmını iyice süzdükten sonra (veya bir mutfak havlusu arasında suyunu emdirin) limon suyu ile mikserden geçirin. Tuzunu koyun. Buz kalıplarından yoğurtlu salatalıklı buz küplerini çıkarın. Bunları mikserde koyun ve kıyın. Kıyılmış buzlu yoğurdu bir kek kalıbına koyun ve 30 dakika buzlukta bekletin. Sonra bu kalıptan bir dondurma veya yemek kaşığı ile küçük toplar halinde çıkarın. Tabaklara paylaşın ve üzerine domates öz'ünü gezdirin.

Domates öz'ü hazırlama: Domatesleri 30 saniye kaynar suda tuttuktan sonra kabuklarını soyup çekirdeklerini çıkarın. Küçük parçalara bölün ve tuz, karabiber ekleyerek mikserden geçirin.