



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

DONDURMALI ÇİLEK

Malzeme (4 kişilik):

Krem şanti:

125 gr. taze krema,

1-2 çorba kaşığı süt veya su (çok soğuk),

1 çay kaşığı toz vanilya,

30 gr. tozşeker,

1 küp buz,

500 gr. taze iri çilek (sapları ayıklanıp bol su ile yıkanmış),

500 gr. vardiya dondurma,

1 kutu kürdan.

Krem şantiyi hazırlamak için soğuk derin bir kaptaki taze krema ile süt veya suyu karıştırın. Vanilya, toz şeker ve buz ilave ettikten sonra uzunca bir yumurta teli ile sürekli olarak fakat ağır ağır çirpin. Krema koyulaşıp teli kaldırdığınızda üzerinde kalacak hale gelince, çirpmayı durdurun. (Aksi takdirde, yani çirpmaya devam edecek olursanız, krema kesilip yağa dönüşür). Buzu çıkarıp attıktan sonra krem şantiyi soğuk bir yerde saklayın.

Çilekleri kürdanlara geçirin.

Dondurmayı soğutulmuş bir cam kaseye koyup, kürdanlara geçirilmiş çilekleri, dondurmayı örtecek biçimde yerleştirin.

Krem şantiyi bir sıkma torbasına koyup dondurmayla çileklerin arasında kalan boşluklara sıkın.

Tatlnızı hemen servis edin.