



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAYISILI VE ÇİLEKLİ DONDURMA

300 gram kayısı
300 gram çilek
1 paket toz krem şanti
1 su bardağı süt
1 su bardağı süzme yoğurt
Yarım su bardağı toz şeker
1 paket vanilya
2 adet yumurta akı
Bir tutam tuz

Kayısı ve çilekleri ayrı ayrı blenderden geçirip püre haline getirin. Krem şantiyi 1 su bardağı sütle çırpın. Yoğurt, toz şeker ve vanilya ekleyip karıştırın. Krem şantili karışımın yarısını kayısı püresine, kalanını çilek püresine ekleyip karıştırın. Yumurta aklarını bir tutam tuzla çırparak kar haline getirin ve yarısını kayısı püresine, kalanını çilek püresine ekleyin. Çorba kaşığı ile fazla karıştırmadan harmanlayın. Cupcake veya dondurma kalıplarına yarı yarıya kayısı ve çilekli karışımı pay edin. Ortalarına çubuk yerleştirip, derin dondurucuda donana dek dinlendirin. Soğuk olarak servis yapın.

