



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KİRAZLI YOĞURTLU DONDURMA

<http://www.ebruomurcali.com.tr>

1,5 su bardağı süzme yoğurt
300 gr. kiraz çekirdeksiz
1 paket toz krem şanti
Yarım su bardağı süt
1 çay bardağı krema
8 çorba kaşığı tozşeker

Ayıklanmış kiraz ve tozşekeri mutfak robotunda karıştırarak püre haline getirin. Ayrı bir kasede süt ve krem şantiyi sertleşene kadar çırpın. Kremayı ilave edin ve 5 dakika daha çırpıttıktan sonra yoğurt ve kiraz püresini ekleyin. Karışımı iyice birbirine yedirin. Harcı cam bir kaseye koyup üzerini kapatın. Derin dondurucuda yarım saat beklettikten sonra mikserle çırpın. Karışımı 5 saat dondurucuda bekletin ve her 20 dakikada bir çırpın. Bu işlemi 5 kez tekrarlayın. Taze nane ve kirazlarla süsleyerek servis yapın.

