



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KOLAY ÇİLEKLİ DONDURMA

500 gr. çilek
300 gr. tozşeker
2 bardak su
1 limon

Çilekleri aktarmak suretiyle dört beş defa yıkayınız. Saplarını koparıp porselen bir kâseye koyup, üzerlerine 1 limon suyunu gezdiriniz. Şekeri bir tencereye koyup, üzerine suyu koyup 5-10 dakika kaynatınız. Şurubu ateşten alıp soğutunuz. Soğuk şurubu çileklerin üzerine döküp, iyice karıştırınız. Sonra bu karışımı tel süzgeçte ezerek, porselen bir kaba geçiriniz. Bu renkli şurubu buzdolabının buz kaplarına koyup, kaymaklı dondurmada olduğu gibi sık sık karıştırarak dondurunuz. İstedığınız donma derecesine gelince servis yapınız.



Fotoğraf "gül" tarafından gönderildi. 27.03.2024