



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MEYVELERİN DONDURULMASI

Dondurularak saklanacak meyveler taze, olgun ve çürüksüz olmalıdır. Yumuşak dokulu meyveler şekersiz veya şeker şuruba daldırılarak dondurulur. Şekerle hazırlanan meyveler cam kavanozlara, plastik veya özel kaplara konularak saklanır. Şuruba batırılmayan çiğ meyveler ise plastik torbalara doldurulup depolanır. Sert dokulu meyveler dondurulmadan önce ya buhara batırılarak yada sıcak suya tutularak 2 dakika haşlanır. Sonra soğuk suya batırılıp soğutulur. Suları süzildükten sonra depolanır. Çilek, sert ve olgun çilekler seçilir. İyice yıkanıp süzülür ve sapları ayrılır. Şekerle saklanacaksa, 500 gr. çilek için 100 gr. şeker ölçülür. Şurup içinde dondurulacaksa orta veya koyu şurup hazırlanır. Şekersiz dondurma yapılırken temizlenmiş çileklerin suları iyice alınıp soğutulur. Sonra plastik torbalara dondurulup depolanır. Depolama süresi 8-10 aydır. Şeftali, ezik olmayan sert ve olgun şeftaliler seçilir. 1 dak. kaynar suya batırılır ve soğuk suya daldırılıp soğutulur. Kabukları soyulup, çekirdekleri çıkarılır. 1 kg. meyvenin üzerine ½ çay kaşığı limon tuzu veya askorbik asit ve 2 yemek kaşığı suyla hazırlanmış eriyik gezdirilir. Şekersiz dondurulacaksa naylon torbalarda depolanır. Şekerle dondurulacaksa şeftalinin yarısı kadar toz şeker hesaplanır. Saklama süresi 10-12 aydır.