



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PINAR LABNELİ ÇİLEKLİ DONDURMA

400 g Pınar labne
400 g çilek
1 su bardağı pudra şekeri

Çilekleri ayıklayıp yıkadıktan sonra süzün. Yarısını mutfak robotuna koyun. Pınar Labne ve şekerin yarısını ilave edip püre haline getirin ve derin bir kaba aktarın. Kalan malzemelerin tamamını robota aktarıp çekin. Dondurmayı ister kup bardaklarına, isterseniz küçük kaselere paylaştırıp buzlukta 4-5 saat bekletin. Üzerlerini taze nane yaprağıyla süsleyip dondurma gibi servise sunun.

