



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SÜTLÜ AĞAÇ ÇİLEĞİ DONDURMASI

Necip Usta

1 litre su
350 gr. ağaççileği
450 gr. süt kaynamış ve soğutulmuş
750 gr. toz şeker
2 limonun suyu
1 yumurtanın beyazı

Ağaç çileğini mikserde çekerek püre yapınız ve diğer malzemeyle birlikte iyice karıştırıp, şekerini iyice eridikten sonra buzdolabının buzluğuna kaldırıp sık sık karıştırarak tekrar buzluğuna kaldırınız ve bu işlemi donana kadar yapınız.

Not: Mümkünse 2 yaprak jelatini bir saat soğuk suda ıslayıp sonra sudan çıkararak eritip dondurma harcına karıştırınız.