



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

VİŞNELİ ÇİLEKLİ DONDURMA

- 1 kase çilek
- 1 su bardağı vişne
- 1 yemek kaşığı limon suyu
- 1 adet muz
- 3 yemek kaşığı yoğurt

Çileklerin saplarını çıkarıp yıkayın.

Vişnelerin çekirdeklerini ayırın.

Arçelik Resital Doğrayıcı içerisine muz ve yoğurdu alıp püre haline gelene kadar çekin.

Püre haline gelen karışımı dondurma kalıplarının tabanına 1 parmak dolduracak şekilde boşaltın.

Ardından dondurma kalıbını Arçelik No Frost Buzdolabı'nın derin dondurucu bölümünde 1 saat bekletin.

Çilekleri ve çekirdeklerini çıkardığınız vişneleri Arçelik Resital Doğrayıcı içerisine alın ve püre haline gelene kadar çekin.

Buzluktan aldığınız dondurma kalıplarının üzerini çilek püresini ekleyip doldurun.

Dondurma kalıplarını yeniden Arçelik No Frost Buzdolabı'nın derin dondurucu bölümüne koyup 1 gece bekletin.

Dondurmalarınızı kalıplardan çıkarıp bekletmeden tüketin.

