



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YOĞURTLU ÇİLEK DONDURMASI

Yarım kilo yoğurt
1 adet limonun suyu
1 paket vanilya
1 kase ayıklanmış ilek
1 su bardağı toz şeker

Yoğurdu bir kaseye alın. Üzerine limonun suyunu ve kabuğunun rendesini ekleyin.Şekeri ve vanilyayı ekleyin ileği parçalayıcı da püre yapın. Hepsini karıştırıp derin dondurucuya koyacağınız bir kaba alın. İyice donana kadar bekletin. Servis yaparken ilekle süsleyin.