



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)  
Banu Atabay'ın Mütavazı Lezzetler© Mutluluklar Diler

## ÇİLEKLİ DONDURMA



1 büyük kase çilek (750 gr)  
1 büyük çay bardağı şeker  
1 poşet to krem şanti  
1 büyük çay bardağı soğuk süt

- # Krem şanti ve soğuk süt karıştırma kabına konur. Kıvam alana kadar mikserle çırpılır.
- # Yıkamış ve suyu süzölmüş çileğin üzerine şeker eklenir, şeklini kaybedene kadar blenderle çekilir.
- # Çekilmiş çilek ve çırpılmış krem şanti birleştirilir, iyice karıştırılır. Kapaklı bir kaba konur.
- # Buzluğa yerleştirilir. 1,5 saat kadar bekledikten sonra alınır, karıştırılır, buzluğa tekrar konur.
- # Bu işlem 1,5 saat aralıklarıyla 3 kez tekrarlanır.
- # Buzlukta saklamak koşuluyla arzu edildiği zaman ikram edilir.

**Not:** Krem şantinin içerdiği yağ nedeniyle bu metodla yapılan dondurmalar biraz daha yumuşak kıvamda olur.