

Cilekli Yogurtlu Dondurma

Malzemeler

500 gram suzme yogurt

250 gram cilek

6 corba kasik toz seker

1 poset toz santi

1 cay bardak sut

Yapilisi

Cilekler, toz seker ile birlikte rondodan gecirilir.

Toz santi ,1 su bardagi sut ile krema kivamina getirilir.

Suzme yogurt eklenir ve cirpmaya devam edilir.

Pure haline gelen cilekler ilave edilir ve tekrar cirpilir.

Kaliba dokulur ve uzerine damla cikolata dokulur.

Dondurulur.

Donduktan sonra tabaga ters cevrilerek servis yapilir.

Afiyet olsun...