

Yogurt Dondurmasi(15 Ay Ve Uzeri)

Malzemeler

3 su bardagi yogurt

2.5 su bardagi tozseker

2 adet limon kabugu

2 adet limon suyu (Dogal kendi siktigimiz. Asla hazir limon suyu gibi gidalari kullanmamaliyiz.)

Yapilisi

Genis bir kabin icerisinde ; yogurt , tozseker , limon kabugu rendesi ve limon suyunu iyice karistirin.Sekerin erimesine dikkat edin. Sonra dondurma kaselerine koyup 8-10 saat derin dondurucuda beklettikten sonra servis yapiniz.Ancak bebeginize vermeden once biraz oda Sicakliginda bekletiniz.

Arkadaslar bu tarifile sizlerle birkac onemli bilgiyi paylasmak istedim. Oncelikle turuncgilleri bebeklerinize 12 aylık olduktan sonra baslayiniz. Dondurma gibi besleyicilik oranı oldukca yuksek bir gidayi vermeniz gerektigini vurgulamak istedim. Ayrica dondurma yaparken derin dondurucu tercih etmelisiniz. Cunku normal buzdolabinda dondurma yapmak isterseniz hem yaptiginiz dondurmada buz tanecikleri olması sebebiyle bebeginiz yerken gidayi reddedebilir hem de derin dondurucuların daha hijyenik olmasıdır. Turuncgil olarak limon yerine portakal ve portakal suyu da kullanabilirsiniz.