

# Dondurma Yapım Rehberi

Sen de evde kendi dondurmanı yapmak ister misin?

Bir büyüğünden yardım alarak aşağıdaki yönergeleri takip et. Önce malzeme listesini kontrol et ve evde olanları işaretle. Evde olmayanları alışveriş listesine yaz.

Malzemelerin tamamlandıktan sonra uyguladığın her adımın yanına bir işaret koy.

Tüm işaretler tamamlandıktan sonra Dondurma Ustası rozeti sayfanın sonunda seni bekliyor.

Dondurmanı afiyetle yiyebilirsin!

500 gr  
çilek

200 gr  
krema

2 çay bardağı  
şeker

Yarım  
limon

2 yemek kaşığı  
yoğurt

## Alışveriş Listesi

Çileklerimi güzelce yıkadım, yeşil yapraklarını ayırdım.

Geniş bir kaptaki üzerine şeker ilave ettim. Limon sıktım. Püre hâline getirdim.

Üzerine 2 yemek kaşığı yoğurdu ekledim ve karıştırdım.

Kremayı mikser yardımıyla katılaşıncaya kadar çırpıtım.

Çilekli karışıma kremayı ekledim.

Dondurmamı buzluğa koydum. Birer saat aralıklarla karıştırıp tekrar buzluğa koydum.

Bu işlemi 3-4 kez tekrarladım.

Dondurma kıvamına geldiğinde dondurmam hazır.



Tebrikler, dondurma  
ustası oldun!