



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ANTEPFİSTIKLI DONDURMA

550 gr. süt  
6 adet yumurta sarısı  
170 gr. Őeker  
240 gr. krema  
200 gr. toz antepfıstığı

1. Süt ve kremayı bir tencereye alıp kaynatın. Yumurta sarılarını ve Őekeri bir kaba koyun; beyazlaŐana kadar mikserle çırpın. Sütlü karıŐımı kepçe yardımı ile yavaŐ yavaŐ yumurtalı karıŐıma ilave edin ve çırpma teli ile karıŐtırın. KarıŐımı tekrar tencereye alın. Kısık ateŐe koyun ve çırpma teli ile sürekli karıŐtırın. KarıŐımı muhallebi kıvamına gelmeden ocaktan alın. Antep fıstığına ilave edip çırpma teli ile karıŐtırın. Elde ettiğiniz karıŐımı baŐka bir kaba aktarın oda sıcaklığında soğumaya bırakın.
2. Dondurma makinenizi çalıŐtırın. Soėuyan karıŐımı hareket halinde olan dondurma makinesine dkn. Kıvam alana kadar, yaklaŐık 15-20 dakika çalıŐtırın. Dondurmanızı plastik spatula yardımıyla baŐka bir kaba alın. Buzdolabına koyup -18 °C'de muhafaza edin.

