



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com)

ANTEPFISTIKLI DONDURMA

MALZEMELER:

- 1 litre kaynar süt
- 1,5 su bardağı şeker
- 3 yumurta
- 1 çorba kaşığı patates nişastası
- Limon kabuğu rendesi
- 1 paket Vanilya
- 1 su bardağı dövülmüş antepfıstığı

YAPILIŞI:

- 1 Bakır bir tencereye yumurta, şeker, nişasta, limon kabuğu rendesi konup süt katarak ezilir. Sonra kaynar sütün tamamı ilave edilip karıştırarak pişirilir. (Çok kaynatılmaz, kesilir.)
- 2 Karıştırarak soğutulur. Vanilya ve toz haline getirilmiş antepfıstığı konur, 10 dakika kadar çarpılır. Buz kalıplarına boşaltılıp buzlukta dondurulur.

Not: Ara sıra karıştırarak buzlaşması önlenmelidir.