



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÇAM FISTIKLI DONDURMA

MALZEMESİ

- 1 Kg. süt
- 1 Su bardağı toz şeker
- 2 Yumurta sarısı
- 1/2 Su bardağı ayıklanmış çam fıstığı
- 1 Tatlı kaşığı un
- 1 Tatlı kaşığı salep

YAPILIŞI

- 1 Sütü şekerle kaynatınız.
- 2 Un ile salebi hafif hafif serpererek karıştırınız.
- 3 Koyulaşınca çırpılmış iki yumurta sarısını yavaş yavaş ilave ederek karıştırınız.
- 4 İnce kıyılmış çam fıstığını ilave edip ateşten alınız ve karıştırarak soğutunuz.
- 5 Derince kaplara boşaltınız. Buzdolabının soğutucu ayarını yükselterek buzluğa koyunuz.
- 6 Saatte bir 3 - 5 kere tahta kaşıkla çarparak karıştırınız. (Ne kadar iyi çarpılıp dövülürse dondurma o kadar iyi olur.)
- 7 Donunca ikram ediniz.