ÇİLEKLİ DONDURMA

5 Yumurta sarısı
1 su bardağı süt
Yarım kilo Çilek
500 gr Krema
1 su bardağı Şeker
Biraz tuz

Yumurta sarılarını bir kapta iyice çırpın. Üzerine sütü şekeri ve tuzu ekelyin. Kısık ateşte tıkırdamaya başalyana dek sürekli karıştırarak ısıtın. Ocaktan alıp bi kenara koyun. Oda sıcaklığına geldiğinde üzerine püre haline getirdiğiniz çilekleri ve kremayı ekleyip karıştırın. Bir kaba malzemeyi aktarıp buzluğa koyun. Her donmaya başladığında dolaptan alın karıştırın. Bu hareketi 3-4 kez tekrarlayın. Daha sonra tamamen dondurup, arzuya göre süsleyin. Servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:71076 • adı:Çilekli Dondurma • gönderen:"o" • indirme tarihi:20.04.2024 - 18:51