



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FISTIKLI DONDURMA

Kullanılacak malzeme:

6 kahve fincanı tozşeker,
8 yumurtanın sarısı,
yarım paket vanilya,
5 su bardağı süt,
100 gr antepfıstığı.

Yapılışı:

Tozşeker ile 8 yumurtanın sarısı büyük bir porselen kâsede şeker eriyinceye kadar çırpılır. Çırpıma ara vermeden, vanilya ile ılık süt katılır. Kâse, kaynamakta olan bir kap suyun içine oturtulur (benmari usulü). Çırpıma devam edilir. Krema kaynayacak kadar ısındığında, kaynamadan suyun içinden çıkarılır. Antepfıstığının iç kabuğu çıkarılır ve havanda dövülür. İyice dövülen fıstık ateşten indirilen kremaya katılır ve iyice karıştırılır. Krema soğuyunca, başka bir kaba alınarak buzdolabının buzluğuna konur. Her 2 saatte bir karıştırılarak dondurma kıvamına getirilir. Krema dondurma kıvamı alınca buzdolabının ayar düğmesi en son dereceye getirilir. Dondurma 1 saat kadar buzlukta tutulur, dondurma kâselerine konularak servis yapılır.
