



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KAYISILI SÜTLÜ DONDURMA

Malzemeler

2 su bardağı süt
1 tatlı kaşığı vanilya
200 gr. kuru kayısı
4 yumurta sarısı
1 su bardağı şeker
200 gr süt kreması
iki paket krem şanti

2 bardak sütü çelik tencereye alın. Vanilyayı ve püre haline getirilmiş pişmiş kayisıları ilave edip orta ateşte karıştırın. Kaynamaya başlayınca ateşten alıp 15 dakika dinlendirin. Sütü tel süzgeçten geçirerek ayrı bir kaba dökün. Sütü boşalttığınız tencereye 4 yumurta sarısı ve şekeri alıp el mikseri ile hızlı hızlı çırpın. Ilık sütü yumurtalı karışıma azar azar dökerek sürekli karıştırın. Tencereyi içi su dolu başka bir kabın içine benmari usulü kısık ateşte sürekli karıştırarak pişirin. Kaynatmamaya özen gösterin, krema kıvana gelinceye kadar 10-15 dakika pişirin. Krema, kaşığa yapışmaya başlayınca ayrı bir kaba döküp soğumaya bırakın. Üzerinin kaymak tutmaması ve pürüzsüz bir krema kıvamında olması için arada bir karıştırın. 200 gr süt kremasını ayrı bir kasede hafifçe çırpın. Hazırladığımız soğuk kremaya azar azar dökerek karıştırıp yedirin. Üzerini kapatıp buzlukta donuncaya kadar bekletin. Karışımı derin bir cam kalıba alın ve üzerini alüminyum folyo ile örtün. Buzlukta 20 dakika daha bekletin. Karışım, biraz toparlamaya başladığı zaman buzluktan çıkarıp mikserle birkaç çırpın. Üzerini alüminyum folyo ile örtün. Buzlukta 20 dakika daha bekletin. Tekrar çıkarıp mikserce çırpın. Dondurma kıvamına gelene kadar bu çırpma işlemini tekrarlayın. Hazırladığınız dondurmaya alüminyum saklama kaplarına alıp ağzını sıkıca kapatın ve servis yapıncaya kadar buzlukta bekletin.