KÜBA USULÜ DONDURMA

Malzeme :
2 lt. süt,
6 kaşık hindistancevizi rendesi,
60 gr. çekirdeksiz kuru üzüm,
4 kaşık bal,
6 kaşık kaymaklı dondurma,
2 yumurtanın akı.

Yapılışı:
1- Üzümleri sıcak suda yıkayıp bir tasa koyun.
2- Sütü, hindistancevizini, balı, kaymak dondurmayı mikserle çırpın.
3- Sonra üzümleri, ardından da kar haline gelmiş yumurta aklarını yavaş yavaş spatula ile alttan üste doğru karıştırarak karışıma yedirin.
4- Karışımı önceden iyice soğutulmuş altı cam kupaya boşaltıp, buzdolabına koyun.
5- Dört saat kadar buzlukta beklettikten sora tatlının üzerini kuru üzümle süsleyip servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:19970 • adı:KÜBA USULÜ DONDURMA • gönderen:müveddet • indirme tarihi:29.03.2024 - 01:25