



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÜÇ MALZEMELİ DONDURMA

<https://www.milliyet.com.tr>

2,5 su bardağı soğuk sıvı krema
400 gr şekerli yoğunlaştırılmış süt
1 tatlı kaşığı saf vanilya özütü
Ezilmiş kurabiye veya çikolata parçaları (isteğe bağılı)

Bir kabın içine soğuk kremayı ekleyin ve yoğunlaşana kadar çırpın. Çırpma işlemini bırakmadan yoğunlaştırılmış sütü yavaş yavaş ekleyin. Daha sonra vanilya özütünü de ekleyerek çırpmaya devam edin. Karışımı söndürmemeye özen göstererek, karışımı yavaşça bir spatula yardımıyla alttan üste doğru karıştırın. Karışımı dondurma kabına ya da soğuğa dayanıklı bir kaba koyun. Üstünü streç filmle örtün ve dondurma çekilebilir hale gelene kadar en az 3 saat en fazla bir geceye kadar dondurun. Üzerine dilerseniz çikolata ve kurabiye parçaları ekleyerek servis edin.

