



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ANTEPFISTIKLI KALIP DONDURMA

140 gram antepfıstığını bir havanda iyice dövünüz. 650 gram halis sütün başka bir kaptaki kaynatınız. Sonra bunu ayrı bir tencerede 140 gram şekerle karıştırılmış 6 yumurta sarısına karıştırarak iyice yediriniz. Sonra ateşe koyunuz. Özeninceye kadar kaynatınız. Bu sırada devamlı olarak karıştırınız. Sonradan üstüne dövülmüş fıstığı katınız. Eğer hoşunuza giderse buna yeşil şekerçi boyası ile renk de verir ve elekten geçirirsiniz. Sonra kalıplarda ve kutularda dondurunuz.