



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BADEMLİ DONDURMA

2 bardak süt
Yarım bardak şeker
1 çay bardağı dolusu ağartılmış iç badem
1 kaşık şeker (Bademleri dövmek için)
1 kahve kaşığı vanilya
4 adet yumurta sarısı

1. Ağartılmış bademlere bir kaşık şeker katılarak karıştırılır. Partiler halinde havanda dövülür. İyice inceltir. Adeta macun haline getirilir. (Bu işlem makineyle çekilerek de yapılır, o zaman şeker katılmaz.)
2. Ayrı bir kapta dört adet yumurtanın sarısı şekerle iyice karıştırılır, telle dövülür. Bir tarafa bırakılan macun halindeki bademler de katılarak tekrar hep birlikte karıştırılır.
3. Evvelce kaynatılan süt, azar azar iki numaradaki malzemeler içerisine bir taraftan da telle karıştırılarak dökülür.
4. Hepsini ateş üzerine oturtulur, bir taraftan yine telle dipten, her taraftan karıştırılır. Kaynama derecesine kadar ateş üzerinde tutulur, hemen ateşten alınır. Savurarak soğutulur.
5. Sonra dondurma yapılacak kaplara dökülür, bilindiği üzere buzdolabının buzluğunda dondurulur