



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BADEMLİ DONDURMA

1/2 kg süt
120 gr toz Őeker
100 gr iç badem
3,5 kg buz
20 gr toz Őeker
600 gr iri tuz
5 yumurta sarısı

Bir kuŐaneyeye 100 gr. iç badem ile üstlerini ancak kaplayabilecek kadar su koyulduktan sonra ateŐe oturtulur, ancak bir taŐım kaynatılır. Sonra suyu dökülerek bademlerin i kabukları soyulur. Sonra da bademler, 20 gram toz Őekerler bir havana koyularak, bademler iyice macun haline gelinceye kadar dövülür ve havandan çıkarılarak sonradan kullanmak üzere bir tarafa bırakılır. (Havan küçük ise, bademler  ya da dört seferde dövülür. Aksi halde bademleri macun gibi ezik bir hale getirmek mümkün olmaz.)

Bir tencereye, 5 yumurta sarısı, 120 gram toz Őeker koyularak yumurtalar 5 dakika kadar telle dövüldükten sonra bunlara, macun haline gelmiŐ Őekerli bademler katılarak birkaç dakika karıŐtırılır. Sonra bu karıŐıma, kaynar bir halde bulunan 500 gram süt azar, azar katılır, bir taraftan da hızlıca dvlrerek hepsi birbiriyle karıŐtırılır.

Bu badem kreması orta ısıdaki ateŐe oturtularak, karıŐım ancak kaynama kıvamına gelinceye kadar telle dvlrerek piŐirilir. Sonra da tencere ateŐten alınarak savurmak suretiyle iyice soğuması sağlanır. KarıŐım iyice soğuyunca; krema dondurma kutusuna koyularak dondurulur ve servis yapılır.
