



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BROWNİE'Lİ DONDURMA

210 gr. sütlü çikolata (ince doğranmış)

600 gr. süt

100 gr. şeker

4 adet yumurta sarısı

Hazırladığınız brownie'nin yarısı

1. Sütü bir tencerede kaynatıp ateşten alın. İçine çikolatayı ilave edin ve eriyinceye kadar karıştırın. Yumurta sarılarını ve şekeri bir kaba koyun; beyazlaşana kadar mikserle çırpın. Sütlü çikolatalı karışımı kepçe yardımı ile yavaş yavaş yumurtalı karışıma ilave edin ve çırpma teli ile karıştırın. Karışımı tekrar tencereye alın. Kısık ateşe koyun ve çırpma teli ile sürekli karıştırın. Karışımı muhallebi kıvamına gelmeden ocaktan alın. Başka bir kaba aktarın oda sıcaklığında soğumaya bırakın.

2. Dondurma makinenizi çalıştırın. Soğuyan karışımı hareket halinde olan dondurma makinesine dökün. Kıvam alana kadar, yaklaşık 15-20 dakika çalıştırın. Kıvam almaya başlayınca, önceden hazırladığınız brownie'yi elinizle ufalayarak makineye ilave edin ve tekrar çalıştırın. Dondurmanızı plastik spatula yardımıyla başka bir kaba alın. Buzdolabına koyup -18°C'de muhafaza edin. Brownie'nin kalan yarısını dondurmanın yanında servis yapabilirsiniz.

