



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÇABUK VANİLYALI DONDURMA

- 1 bardak şeker
- 2 çorba kaşığı mısır nişastası
- Tuz
- 1 bardak İçim Şef Krema
- 2 bardak İçim Süt
- 1 yumurta sarısı
- 1 vanilya çubuğu
- 1 tutam tuz

Şekerin yarısını, nişasta ve bir tutam tuzu iyice karıştırın. Çırpma teliyle çırpamaya başlayın ve aynı sırada yavaşça İçim Süt ve İçim Şef Krema'yı yedirin. Vanilya çubuğunun içini alarak tencereye ekleyin. Orta ateşte sürekli karıştırarak 12 dakika kadar pişirin. Yumurta sarısını kalan şekerle hafif bir şekilde çırpın. Pişirdiğiniz krema-süt karışımını yavaşça ve sürekli çırparak yumurtaya yedirin. Yumurta karışımını ve süt karışımı birleştirin ve biraz daha yoğunlaşana kadar kısık ateşte sürekli karıştırarak pişirmeye devam edin. Bir süzgeçten geçirerek dondurma karışımınızı buzlu su doldurduğunuz bir kabın içine yerleştirin ve 1 saat kadar soğumaya bırakın. Karışımı elektrikli dondurma yapma makinanızın soğutucu gözüne aktarın ve talimatlara uyararak dondurun

