



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## CEVİZLİ BALLI DONDURMA

### MALZEME:

50 gr. ceviz içi  
500 gr. süt  
5 yumurta sarısı  
250 gr. bal  
250 gr. taze süt kaymağı

### YAPILIŞI:

Derince bir kabın içine sütü koyun. İçine cevizleri küçük parçalar halinde doğrayın. Cevizleri sütün içinde, yumuşaması için 15 dakika bekletin. Başka bir kabın içinde yumurta sarılarıyla balı iyice çırpın. Bu karışımı cevizli sütün içine boşaltın. Hafif ateşin üstünde karıştırarak pişirin. Karışım koyulaşmaya başlar başlamaz, kaynamadan ateşten alın. Soğuması için buzdolabına koyun. Bu esnada sütün kaymağını bir kabın içinde çatalla iyice çırpın. Soğumakta olan karışıma ilave edip iyice karıştırın. Yeterince soğuduktan sonra, dondurmaya cevizle süsleyerek servis yapın. Mevsimine göre, taze ceviz de kullanabilirsiniz. Ancak taze cevizi sütün içine doğramadan önce kabuklarını soymanız gerekir.