



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## CEVİZLİ ÇİKOLATALI DONDURMA

- 1 su bardağı toz şeker
- 1 su bardağı ceviz
- 1 poşet toz krem şanti
- 1 su bardağı soğuk süt
- 2 adet yumurta sarısı
- 1 paket çikolata (200 gr)

Krem şanti ve soğuk süt çırpılır. Toz şeker ve yumurta sarıları iyice çırpılır. Krem şantinin üzerine katılır. Diğer tarafta çikolata Ben-Mari usulu eritilir, soğutulur, karışıma eklenir, karıştırılır En son ceviz katılır. Karışım plastik bir kaba dökülür. Buzluğa yerleştirilir. Kristalize olmaya başlayınca buzluktan alınır mikserle karıştırılır. Tekrar buzluğa konur. Bu işlem 3-4 kere tekrarlanır. Kaselele koyarak servise sunulur.

---