



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

CEVİZLİ DONDURMA

6 kişilik
3 su bardağı krema
200 gram beyaz çikolata
1 su bardağı tozşeker
5 adet yumurtanın sarısı
1 su bardağı süt
1 su bardağı iri kıyılmış ceviz

Kremayı kısık ateşte ocağı koyun. Isınınca çikolatayı kırıp, içine atın. Krema kaynamadan ocaktan alın. Tozşekeri ve yumurta sarılarını koyu bir kıvama gelene dek çırpın. İçine sütü ekleyin. ikolatalı kremayı ekleyip, tekrar çırpın. Cevizleri ekleyip alüminyum bir kaba yerleştirin. Buzluğı koyup, hafifçe donana dek bekletin. Katılaştığında mikserle çırpıp, tekrar buzlukta bekletin. Bu işlemi 4 kere tekrarlayın. Dilimleyerek ya da kupta servis yapın.