



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CHOKELLA'LI DONDURMA

350 gr. Chokella
550 gr. süt
6 adet yumurta sarısı
130 gr. Őeker
240 gr. krema

1. Süt ve kremayı bir tencereye alıp kaynatın. Yumurta sarılarını ve Őekeri bir kaba koyun; beyazlaŐana kadar mikserle çırpın. Sütlü karıŐımı kepçe yardımı ile yavaŐ yavaŐ yumurtalı karıŐıma ilave edin ve çırpma teli ile karıŐtırın. KarıŐımı tekrar tencereye alın. Kısık ateŐe koyun ve çırpma teli ile sürekli karıŐtırın. KarıŐımı muhallebi kıvamına gelmeden ocaktan alın. Chokella'yı ekleyip karıŐtırın. KarıŐımı baŐka bir kaba alıp oda sıcaklığında soğumaya bırakın.

2. Dondurma makinenizi çalıŐtırın. Soęuyan karıŐımı hareket halinde olan dondurma makinesine dkn. Kıvam alana kadar, yaklaŐık 15-20 dakika çalıŐtırın. Dondurmanızı plastik spatula yardımıyla baŐka bir kaba alın. Buzdolabına koyup -18°C'de muhafaza edin.

