



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİKOLATA KIRIKLI DONDURMA

Malzeme :

1/2 kg süt,
2 fincan şeker,
40 gr. sütsüz çikolata,
1 çorba kaşığı kakao,
4 yumurta.

Yapılışı:

- 1- Yumurtanın sarılarıyla beyazları ayrılır.
- 2- Sarılara şeker ve kakao ilave edilir ve bir telle iyice karıştırılıp çırpılarak birbirine katılır.
- 3- Sonra kaynar süt azar azar ilave edilirken, bir yandan da telle çırpmaya devam edilir.
- 4- Süt yumurta sarılarına yedirilir. Sonra tencere orta ateşe koyulur, kaynama kıvamına gelinceye kadar telle döve döve pişirip indirilir. İndirildikten sonra da bir süre yavaş yavaş karıştırılır.
- 5- Sonra yumurta akları kar gibi olana kadar telle çırpılır ve 3-4 dakika ocaktan indirilmiş süt yumurtaya azar azar dökülmek suretiyle ilave edilir.
- 6- Bir yandan da telle çırpmaya devam edilir.
- 7- İyice karıştırılıp hepsi birbirine karıştıktan sonra savura savura soğutulur.
- 8- Çikolatalar da kırılıp ufalandıktan sonra ilave edilir. Hepsi birlikte iyice karıştırılır.
- 9- Sonra buz kabına koyup buzluğa yerleştirilir. İyice donduktan sonra servis yapılır.