



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

ÇİKOLATALI DONDURMA

4 yumurta
2,5 m bardağı süt
1 su bardağı pudraşekeri
100 gr çikolata
1 tutam toz tarçın
2 tane karanfil

Krema hazırlanır. Bir kaba rendelenmiş çikolata ve 1 kahve fincanı ılık süt konur. Tarçın serpilip 2 tane karanfil de katıldıktan sonra benmari usulüyle ısıtılır. Karanfiller çıkarılır. Çikolata kremaya katılır, iyice karıştırılır. Soğuyunca bir kaba konup orta soğukluktaki buzdolabının buzluğuna kaldırılır. 2 saatte bir çıkarılıp karıştırılır ve dondurma kıvamına getirilir. Buzdolabının ayan en son dereceye yükseltilir. Son defa 1 saatliğine buzluğa kaldırılır. Bu sürenin sonunda, dondurma kadehlerinde servis yapılır.