



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÇİKOLATALI DONDURMA

- 1 litre süt
- 1- 5 su bardağı şeker
- 3 yumurta
- 1 çorba kaşığı nişasta
- 1- 2 çorba kaşığı kakao
- Limon kabuğu rendesi
- 1 paket vanilya
- 1 dilim sütsüz çikolata (50 gr.)

Bakır bir tencerede şeker, yumurta, nişasta, kakao, limon kabuğu rendesi karıştırılır. Kaynar süt yavaş yavaş ilave edilip karıştırarak pişirilir. (Çok kaynatılmaz kesilir.) Karıştırarak soğutulur. Vanilya ve rendelenmiş çikolata konur. 10 dakika kadar çarpılır. Buz kalıplarına boşaltılıp buzlukta dondurulur. Ara sıra karıştırılır. (Buz dolabını en soğukta çalıştırmak gerekir.)