



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## ÇİKOLATALI DONDURMA

500 gr süt  
Yarım su bardağı krema  
200 gr toz şeker  
1 tatlı kaşığı sahlep  
2 yemek kaşığı kakao

Tüm malzemeleri bir tencerenin içinde karıştırın. 10 dakika malzemeleri tencerede bekletin, daha sonra ocağa alın. 10 dakika boyunca orta ateşte sürekli karıştırın, 10 dakika sonra sütün kıvamı koyulaşmaya başlayacak. Kıvamı koyulaşınca 5 dakika ocakta bekletin ki biraz soğuyup kıvamı daha da otursun. Çikolatalı dondurmayı varsa çelik bir kaba koyun, yoksa herhangi bir kaba koyabilirsiniz. Dondurmayı buzdolabına koyduktan sonra her yarım saatte bir karıştırmalısınız, böylece dondurma buzlanmayacaktır. Yaklaşık 4-5 saat sonra, iyice sertleştiğinden emin olduktan sonra servis yapabilirsiniz.

