



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİKOLATALI DONDURMA

5 su bardağı süt
1 yemek kaşığı toz salep
1.5 su bardağı toz şeker
1/2 adet çubuk vanilya
2 kutu krema
3 adet yumurta sarısı
Yarım kase çikolata

Vanilya çubuğunu ortadan ikiye ayırıyoruz. Süt, toz salep ve toz şekerin yarısını tencereye koyup vanilya çubuğunu atıyoruz. Karışımı tahta bir kaşıkla karıştırıyoruz. Koyulaşınca ocaktan alıp vanilya çubuğunu çıkarıyoruz. Kremayı çırpıyoruz. Başka bir kaptaki yumurta sarılarını ve toz şekerin kalan kısmını, şeker ve yumurta sarıları iyice karışana dek çırpıyoruz. Karışım pürüzsüz bir kıvam alınca cam bir kaseye aktarıp, yumurta sarılarını benmari usulü pişiriyoruz. Toz şekerin tamamen erimesini sağlıyoruz. Ardından cam kaseyi soğuk su dolu bir kaptaki soğutuyoruz. Tencerede bekleyen sütlü karışımın içine yumurtalı karışımı ekliyoruz. Çikolataları rendeleyip ilave ediyoruz. Tüm malzemeler birbirine karıştıktan sonra bu karışımı çırpığımız kremanın içine yavaş yavaş yediriyoruz. Karışımı streç filme sardıktan sonra dondurucuda 8-10 saat bekletiyoruz.

