



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
250 gr. şeker
5 yumurta sarısı
100 gr. çikolata
1 çorba kaşığı un
Vanilya

Bir tencereye 5 yumurta sarısını, unu, şekerini koyup kaynar 1 lt. sütü yavaş yavaş koyarak gereçleri eziniz. Tencereyi ateşe koyup bir taşım kaynatıp ateşten alınız (fazla kaynarsa süt kesilir).

Savurarak hafif ılık hale getiriniz.

Çikolataları rendenin iri gözünden geçirip ılık dondurmaya koyup bir iki defa karıştırıp dondurmanın renginin kahverengi olmasını temin ediniz.

İstediğiniz renge gelince fazla karıştırmayınız (Çikolataların bir kısmı erimeden kalması dondurmaya ayn bir güzellik verir).

Buz kalıplarına koyup buzdolabında karıştırarak dondurunuz.

İstediğiniz donma derecesine gelince takdin ediniz.