



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÇİKOLATALI DONDURMA

4 kişilik
4 yumurta
2 su bardağı süt
200 gram pudra şekeri
100 gram çikolata
1 tutam toz tarçın

Pudra şekeriyle yumurtaları mikserle çırpın. İçine sütü katın. Telle çırpmaya devam ederek benmari usulü ısıtın. Kaynama ısısına geldiğinde sudan çıkarın. Bir başka kaptan 1 kahve fincanı ılık sütü çikolatayı karıştırın. Benmari usulü eritin. Tarçın serpiştirin. Kremalı karışımı katın. Telle savurarak soğutun. Bir kaba koyup, buzluğa kaldırın. İki saat sonra çıkarıp, tahta kaşıkla karıştırın. Bu işleme dondurma kaulaşana dek devam edin. Buzluğun ısısını düşürüp, kabı son defa buzluğa koyun.