



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİKOLATALI DONDURMA

2 bardak süt
4 tane yumurta
100 gr çikolata
200 gr pudra Őekeri
2 tane karanfil
1 tutam tarçın

Pudra Őekeri ve yumurtalar karıştırıcıda on dakika kadar çırpılır. Bundan sonra süt ilve edilir ve bir dakika daha karıştırılır. Bu karışım porselen bir kaba aktararak, benmari usulü ile ve karıştırılarak kaynama noktasına kadar ısıtılır. Kaynamamasına dikkat edilerek ateşten alınan krema telle savrulularak soğutulur. Bařka bir kaba rendelenmiş çikolata da kremaya katılıp iyice karıştırılır. Soėuduktan sonra dondurulacağı kaba koyulur ve orta dereceli soğukluktaki buzdolabının buzuğuna koyulur. Her iki saatte bir karıştırılarak, dondurma kıvamına gelmesi beklenir. Kıvamını bulduktan sonra servis yapılır.