



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİKOLATALI DONDURMA

- 1 Kg. süt
- 1 Su bardağı toz şeker
- 1 Yumurta sarısı
- 1 Tatlı kaşığı salep
- 1 orba kaşığı kakao
- 1 Küçük ikolata

Sütle şekeri kaynatınız.

Salep un kakao ve yumurta sarısını biraz sütle ezerek kaynayan süte ilave ediniz.

Devamlı karıştırarak 10 dakika kaynatınız ve ateşten indiriniz.

Karıştırarak soğutunuz.

Soğuduktan sonra içine çikolata rendeleyiniz.

Derin inko kâse içinde buzdolabının buzluğuna koyunuz. Dolabın soğutucusunu yükseltiniz.

Arada bir tahta kaşıkla çarparak ve kabartarak karıştırınız.

Ağıza buz taneleri gelmemesi için kabın etrafında buz tutmaya başlıyan dondurmayı sıyırarak yumuşatınız.

Bu işlemi saatte 4-5 kere yapınız ve donmaya bırakınız.

Donunca ikram ediniz.