



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÇİKOLATALI DONDURMA

500 gram süt
140 gram toz řekeri
15 gram kakao
5 adet yumurta sarısı

Bir tencereye 5 yumurta sarısı, 140 gram toz şekeri ve 15 gram kakao koyarak bunları beş dakika kadar telle dvmelidir.

Sonra şeker ve kakao ile dövülmüş olan bu yumurta sarısına, kaynamakta olan 500 gram sütü azar azar ilve etmeli, bir taraftan da tele döverek sütü yumurtalara yedirmelidir.

Daha sonra, bunu ateşe oturarak kakaolu süt, ancak kıvama gelinceye kadar bunu orta hararettteki ateşe telle vurarak pişirmeli, sonra da tencereyi ateşten alarak kremeyi savurmak suretiyle iyice soğutmalıdır.

Buzdolabına koyarak donmasını beklemeli ve servis yapmalıdır.