



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

IKOLATALI DONDURMA SOSU

2 yumurta sarısı
1 su bardağı Őeker
1 orba kaşığı mısır nişastası
2 orba kaşığı kakao
Ayrıca 3 orba kaşığı süt
2 su bardağı süt
1 paket vanilya
1 adet portakal suyu ve kabuęu

Öncelikle sütü kaynatın. Tencereye Őeker yumurta sarısı nişasta ve kakaoyu koyup 3 çorba kaşığı sütle açın. Kaynayan sütü üzerine dökün, kaynatın ve ocaktan alıp portakal kabuğu, vanilya ve portakal suyu döküp sosu hazırlayın. Dondurma üzerine döküp ikram edin.