



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÇİLEKLİ ANGLEZ DONDURMA

Malzeme (4 kişilik):

200 gr. çilek (bol suda iyice yıkanmış).

Şurubu:

75 gr. tozşeker,

3 çorba kaşığı su.

Krem Anglez:

250 gr. süt,

85 gr. toz şeker,

1 kahve kaşığı vanilya,

1 tutam tuz,

2 yumurtanın sarısı.

Küçük bir tencereye 75 gr. şeker ve 3 çorba kaşığı suyu koyup, orta ateşte sık sık karıştırarak, kaynatın. Şurup kaynayıncaya tencereyi ateşten alıp, bir kenarda soğumaya bırakın.

Krem Anglezi yapmak için orta boy bir tencerede süt, tozşeker, vanilya ve tuzu karıştırıp, orta ateşte kaynatıp tencereyi ocaktan alın.

Büyükçe bir kaptaki yumurta sarılarını bir yumurta teliyle çirpin. Çırpıma devam ederek kaynar haldeki sütü azar azar kaba ilave edin. Kabı orta ateşte oturtup tahta bir kaşıkla sürekli karıştırarak krema koyulaşana kadar pişirin. (Karışımı kesinlikle kaynatmayın.) Krema koyulaşınca kabı ateşten alıp tamamen soğuyana kadar bir kenara kaldırın.

Çilekleri ezerek püre haline getirin.

Büyükçe bir kaptaki çilek püresini, Krem Anglezi ve şurubu iyice karıştırdıktan sonra tümünü bir kalıba dökerek buzdolabında şertleşinceye kadar soğutup servis edin.