



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİLEKLİ VANİLYALI KALIP DONDURMASI

650 gram kadar halis sütü bir miktar vanilya ile kaynatınız. Başka bir tencerede 6 yumurta sarısı ile 150 gram toz şekeri birbirine karıştırıp üstüne de sütü dökerek iyice yediriniz. Bu iş yavaş yavaş olsun. Yedirirken karıştırmaya devam ediniz. Sonra süzünüz. Bunu, sıkılmış ve şeker karıştırılmış, ayrıca birkaç astardan da geçirilerek iyice süzölmüş çilek şerbetini ayrı ayrı dondurma kalıbında dondurunuz. Sonra bunu yarıyarıya bir dondurma kutusuna yerleştirip kenarlarından karın ya da buzun suyu sızması için kapağının etrafını tereyağı ile sıvayınız. Kutu buz içinde donduktan sonra sıcak suya dondurma kutusunu sokup hemen çıkarın, sonra da dondurmayı tabağa alıp erimesine bırakmadan yeyiniz.



Fotoğraf "Somuncu" tarafından gönderildi. 04.07.2023