



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇUBUK DONDURMA

<https://naturelkaseyirdefteri.com>

- 5 su bardağı süt
- 1 yemek kaşığı toz salep
- 1,5 su bardağı ananas suyu veya çilek ezmesi
- Fıstık ezmesi
- 2 tatlı kaşığı kestane unu
- 1/2 adet çubuk vanilya
- 400 gram sıvı labne peyniri (ev yapımı tuzsuz)
- 3 adet yumurta sarısı

Vanilyayı çubuğundan çıkarın bir tencerede süt, toz salep ve ananas suyu veya çilek ezmesinin yarısını ve kestane ununu ilave edin. Karışımı karıştırın koyulaşınca ocaktan alıp soğumaya bırakın. Ardından karıştırma kabına labne peynirini ve fıstık ezmesini aktarın. Mikseri yüksek devirde çalıştırarak çırpın. Çırpma işlemi bittikten sonra başka bir karıştırma kabı çıkarın ve içine yumurta sarılarını ve ananas suyunun kalan kısmını aktarın. Bu yumurtalı karışım pürüzsüz bir kıvam alınca cam bir kasede yumurta sarılı karışımın benmari usulü pişmesini sağlayın. Benmari usulünü uygularken yumurta sarılarının sıcak su buharında kesilmemesi için karışımı çırpma teliyle sürekli ve hızlıca karıştırın. Ardından karışımın bulunduğu cam kaseyi soğuk su dolu bir kabin içine alarak soğumasını sağlayın. Tencerede bekleyen karışıma yumurtalı karışımı karıştırarak yavaş yavaş ekleyin. Tüm malzemeler birbirine karıştıktan sonra bu karışımı çırptığınız labnenin içine ekleyin. Bu karışımı ister dondurma kabına ister cam kaseyi içini streç filmle kaplayıp hazırladığınız bu dondurma karışımını içine aktarın. Dondurucuda minimum 8 ila 10 saat arası bekletin.

