



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## DONDURMA

<https://www.aksam.com.tr>

- 1 yemek kaşığı toz salep
- 5 su bardağı süt
- 1,5 su bardağı toz şeker
- 1/2 adet çubuk vanilya
- 400 gram sıvı krema
- 3 adet yumurta sarısı
- 2 adet damla sakızı (2 küçük parça)

Ev yapımı dondurma tarifi için önce vanilya çubuğunu ortadan ikiye ayırın ve bir tencereye koyup üzerine süt, toz salep ve toz şekerin yarısını ilave edin.

Karışımı tahta bir kaşıkla karıştırarak kıvam almasını sağlayın ve koyulaşınca ocaktan alıp içinden vanilya çubuğunu çıkarın ve bir kenarda soğumaya bırakın. Sonrasında bir karıştırma kabı çıkarın ve içine kremayı aktarın. Mikseri yüksek devirde çalıştırarak kremayı çırpın.

Çırpma işlemi bittikten sonra başka bir karıştırma kabı çıkarın ve içine yumurta sarılarını ve toz şekerin kalan kısmını ekleyerek şeker ve yumurta sarıları iyice karışana kadar çırpın.

Bu yumurtalı karışım pürüzsüz bir kıvam alınca cam bir kâseye aktarın yumurta sarılarının benmari usulü pişmesini sağlayın. Benmari usulünü uygularken yumurta sarılarının sıcak su buharında kesilmemesi için karışımı çırpma teliyle sürekli ve hızlıca karıştırın. 5 dakika kadar bu işlemi sürdürüp toz şekerin yumurta sarısı içinde tamamen erimesini sağlayın.

Ardından karışımın bulunduğu cam kâseyi soğuk su dolu bir kabin içine alarak bu kez de soğumasını sağlayın.

Tencerede bekleyen sütlü karışımın içine yumurtalı karışımı karıştırarak yavaş yavaş ekleyin. Tüm malzemeler birbirine karıştıktan sonra bu karışımı çırptığınız kremanın içine yedirmeye başlayın.

Bir kek kalıbının ya da cam kâsenin içini streç filmle kaplayıp hazırladığınız bu dondurma karışımını içine aktarın. Üzerini spatulayla düzleyip streç filme kapattıktan sonra derin dondurucuda minimum 8 ila 10 saat arası bekletin.

