



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## DONDURMA ŞÖLENİ

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

90 gram krema  
50 gram süt  
50 gram yumurta  
5 gram nişasta  
70 gram toz şeker  
Çeyrek paket vanilya

Süt ve kremayı ocakta kaynamaya bırakın. Yumurta, toz şeker, vanilya ve nişastayı ayrı bir kaptaki bir çırpma teli yardımı ile karıştırın. Sütlü kremalı karışımın bir kısmını azar azar yumurtalı karışıma yedirin ve akıcı hale gelene kadar çırpma teli ile karıştırmaya devam edin. Ardından bu karışımı, kaynamakta olan süt ve kremalı karışıma döküp karıştırarak pişirin. Piştikten sonra ocaktan alıp soğuk su ya da buzun üzerinde hızla soğutun ve homojen bir karışım elde edene kadar karıştırın. Dondurmanızı derin dondurucuya koyup belirli aralıklarla karıştırın. Çeşitli meyve soslarıyla farklı tatlar bulabilirsiniz.

