



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

DONDURMALI SEVBENİ

Kullanılacak malzeme (4 kişi için):

24 bisküvi,

4 vişne şekerlemesi (veya yarıya bölünmüş dört parça şeftali ya da kaysı şekerlemesi),

5 kahve fincanı dolusu vanilyalı dondurma,

1 bardak süt,

1 çorba kaşığı kakao,

1 çorba kaşığı toz şekeri,

1/2 çorba kaşığı nişasta.

Yapımı: Kakao, toz şekeri ve nişastayı küçük bir alüminyum tencerede iyice karıştırmalı. Sonra bu karışıma damla damla katarak sütün dörtte birini dökmeli. Karışımı iyice karıştırarak topaksız bir macun elde etmeli. Karışım topaksız macun durumuna gelince bunu çabuk çabuk karıştırarak kalan sütü sicim gibi ince ince akıtarak katmalı. Sonra tencereyi ateşe oturtmalı ve karıştırarak kaynatmalı. Bu çikolata kaynayınca ateşten indirmeli ve yarısını uzun ayaklı dört balon bardağa bölmeli. Bardaklardaki ve tenceredeki çikolata soğuyunca balon bardakların kenarına altışar bisküvit yerleştirmeli. Sonra eldeki dondurmayı mümkün olduğu kadar dört top durumuna getirip her birini bir balon bardağa, çikolatanın üstüne yerleştirmeli. Tenceredeki çikolatayı da dondurmanın üstüne dökmeli ve bunları yemekten sonra servis yapmalı.
