



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ELMALI İTALYAN DONDURMASI

Malzemeler:

3 yeşil elma, çekirdekleri çıkarılmış ve kabuğuyla rendelenmiş
1 su bardağı krema
1 su bardağı süt
4 yumurtanın sarısı
125gr toz şeker (mümkünse robottan geçirilmiş)
2 yemek kaşığı limon suyu

Hazırlanması:

Krema ve sütü bir tavaya koyup kaynamasına çok az bir süre kalana kadar ısıtın.

Bir kabin içinde yumurta sarılarını ve şekerini çirpin. Yumurtalı karışıma sütlü karışımdan 2 yemek kaşığı ilave edip karıştırın. (böylece yumurtalı karışım ılınmış olsun). Kalan sütlü karışımı yavaş yavaş ve devamlı karıştırarak yumurtalı karışıma ekleyin.

Karışımı tekrar tavaya alıp düşük ısıda karıştırarak 8 dakika (ya da kaşığın arkasını değdirdiğinizde karışım akmayana kadar) ısıtın. Daha sonra bir kaseye alıp buzdolabında soğutun.

Limon suyunu ve rendelenmiş elmaları karıştırın. Soğuyan kremayı elmalara ekleyip karıştırmaya devam edin.

Karışımı metal bir kaba koyup buzlukta 2 saat bekletin. 2 saat sonunda tekrar karıştırıp buzluğa koyun ve sertleşene kadar bekleyin. (eğer dondurma makineniz varsa 4. aşamadan sonra karışımı makinenizde de dondurma haline getirebilirsiniz.)

İsterseniz çikolata sosu ve cevizle servis yapın.