



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FINDIKLI DONDURMA

2 su bardağı süt
6 yemek kaşığı toz şeker
Yarım su bardağı fındık
1 çay kaşığı vanilya
4 adet yumurta sarısı

Fındıkları 5 dakika kavurarak kabuklarını soyun. 2 yemek kaşığı şeker ile dövün veya robottan geçirin.

Sütü ve vanilyayı tencereye koyarak karıştırın. Bir kenarda yumurta sarılarını çırpın. Kalan toz şekeri, yumurta sarılarına ekleyerek koyu bir kıvama gelene kadar çırpın. Daha sonra tenceredeki sütü süzgeçten geçirerek yavaş yavaş yumurta sarılarına ilave edin.

Bir tencerenin içine sıcak su koyarak içine bir kase yerleştirin. Hazırladığınız karışımı dövülmüş fındıklarla birlikte bu kasenin içine boşaltın ve kısık ateşte karıştırın.

Tenceredeki su kaynadığında dondurmaya krema kıvamında oluncaya kadar karıştırın. Krema kıvamına gelen dondurmaya ocaktan alın ve bir kaba koyarak buzluğa yerleştirin. Buzluğa yerleştirdiğiniz dondurmaya daha lezzetli olması için aralıklara iki kez çırpın.

İyice donduktan sonra servise sunabilirsiniz.

