



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FINDIKLI DONDURMA

5 su bardağı süt
1 yemek kaşığı toz salep
1.5 su bardağı toz şeker
1/2 adet çubuk vanilya
2 kutu krema
3 adet yumurta sarısı
1 kase iç fındık

Süt, toz salep ve toz şekerin yarısını tencereye koyup vanilya çubuğunu içine atıyoruz. Karışımı tahta bir kaşıkla karıştırarak kıvam almasını sağlıyoruz. Ardından bir karıştırma kabının içinde kremayı çırpıyoruz. Çırpma işlemi bittikten sonra başka bir karıştırma kabının içinde yumurta sarılarını ve toz şekerin kalan kısmını, şeker ve yumurta sarıları iyice karışana dek çırpıyoruz. Bu yumurtalı karışım pürüzsüz bir kıvam alınca cam bir kaseye aktarıp yumurta sarılarının benmari usulü pişmesini sağlıyoruz. Ardından cam kaseyi soğuk su dolu bir kabın içine alarak soğutuyoruz. Tencerede bekleyen sütlü karışımın içine yumurtalı karışımı, karıştırarak ekliyoruz. En son yumuşatılmış fındığı ilave edip kıvamını ayarlıyoruz. Tüm malzemeler karıştıktan sonra karışımı, çırtığımız kremanın içine yediriyoruz. Bir kek kalıbının ya da cam kasenin içini streç filmle kaplayıp hazırladığımız dondurma karışımını içine aktarıyoruz. Üzerini spatula ile düzleyip streç filmle kapattıktan sonra dondurucuda minimum 8-10 saat arası bekletiyoruz.

