



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FIRINLANMIŞ DONDURMA

Yarım kilo ahududulu dondurma
3 yumurta akı
1 tutam tuz
Birkaç damla limon suyu
Tepeleme doldurulmuş 4-5 yemek kaşığı şeker
1 küçük sepet ahududu
1/2 çay fincanı şeker
1/2 litre su
1 çay fincanı süt

Ahududu dondurmasını (bu, fıstıklı veya başka dondurma da olabilir), iyice soğutulmuş, ateşe dayanabilen bir tabağa koyup buzdolabının buzluğuna yerleştirin. Yumurta aklarını bir tutam tuz ve birkaç damla limon suyu ile çırparak katı kar haline getirin. 4 kaşık şekeri ilâve edip karıştırın. Bunu dondurmanın üstüne sürün. Harareti üstten verilerek ısıtılan fırına koyun. Üstü açık kahverengi oluncaya kadar 3 - 4 dakika tutun. Fırından çıkarın. Üstünü 2 yemek kaşığı ahududu ile süsleyin. Yarım çay fincanı şekeri suyla 2 - 3 dakika kaynatın. Sütü ve kalan ahududunu katın. 1 taşım daha kaynatın. Soğuk olarak fazla bekletmeden hemen servis yapmalısınız.

