



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FISTIKLI DONDURMA

- 2 su bardağı yağlı süt
- 1 su bardağı süt kreması
- 1 su bardağı şeker
- 2 yemek kaşığı mısır nişastası
- 1 paket vanilya
- 1 su bardağı ayıklanmış Antep fıstığı
- 1 yemek kaşığı bal

Mısır nişastasını, vanilyayı ve şekerini bir tencereye koyun. Üzerine süt kremasını ve sütü azar azar ekleyerek homojen bir karışım elde edene kadar karıştırın. Tüm malzemeyi iyice karıştırdıktan sonra kısık ateşte pişirmeye başlayın. Bir yandan fıstıkları toz haline getirin. Üzerine bir yemek kaşığı bal katıp tekrar karıştırın. Bu ezmeyi tenceredeki karışıma ilave edip, kısık ateşte karıştırarak dondurmayı pişirin. Dondurma kaynamaya başlayınca bir dakika daha bekleyip ocaktan alın. Karışım ılıncaya kadar ara ara karıştırarak soğutun. Ilık karışımı önce buzdolabında bir süre soğutun. Soğuduktan sonra hava geçirmeyen bir kaba boşaltın, ağzını sıkıca kapatıp buzluga kaldırın. Dondurma biraz katılaşmaya başlayınca buzluktan çıkarıp iyice karıştırın. Bu işlemi yaklaşık 2 saatte bir tekrar edin. Dondurma iyice sertleşene dek bu işlemi sürdürün. Dondurmayı hazırladıktan en az 12 saat sonra servis edebilecek duruma gelecek.

