



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ANTEPFİSTIKLI DONDURMA

Necip Usta

1 kg. koyun sütü veya 500 gr. inek, 500 gr. manda sütü
4 yumurtanın sarısı
250 gr. toz Őeker
150 gr. temiz yeŐil fıstık
Gayet az vanilya

Fıstığı mikserde koyup içersine bir bardak süt koyarak, yeŐil süt haline gelinceye kadar mikserde çekip, küçük bir tencereye boŐaltınız. Vanilyayı ve yumurta sarısını ilve edip iyice karıŐtırınız. zerine kalan sütü kaynar olarak karıŐtırın ve yedirin. AteŐe koyup devamlı olarak karıŐtırarak kaynıyacağı zaman ateŐten alınız. Devamlı olarak karıŐtırarak soğutunuz.

Devamlı savurarak soğutup dondurma makinesine alınız. Ya da evin buzdolabının buzluğuna koyup, 10 dakika da bir çıkarıp iyice çırpıp tekrar buzluğa koymalı ve bu iŐi en ez 5-6 kez yapmalıdır.

Not: Fıstığın baŐka tertibi: Fıstığı fırına atıp kavurunuz. Biraz kırırlunca bir mermerin üzerine koyup merdane ile iyice ezip yukarıdaki fıstığın yerine kullanabilirsiniz.