



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ANTEPFISTIKLI DONDURMA

7 su bardağı süt
700 ml Krema
200 gr Glikoz
10 Yumurta sarısı
1.5 su bardağı Şeker
400 gr dövülmüş Antepfıstığı

Sütü, kremayı ve glikozu tencereye aktarın. Glikoz eriyene dek kaynatın. Ayrı bir kapta şeker ve yumurta sarılarını iyice çırpın. Ateşin üzerinden indirdiğiniz sütün içine şekerli karışımı azar azar ve sürekli karıştırarak, ekleyin. Dövülmüş antepfıstıklarını da ilave edin ve karıştırın. Karışımı soğuduktan sonra buzluğun alacağı büyüklükte bir kaba aktarın. Buzluğa yerleştirin. Donduktan sonra buzluğtan çıkarıp, 20 dakika mikserle çırpın. Kabı tekrar buzluğa yerleştirin. Donana dek bekletin. Buzluğtan çıkarıp, mikserle 20 dakika çırpın. Bu işlemi üç kez tekrarlayın. Antepfıstıklı dondurma toplarını kuplara doldurun. Üzerine dövülmüş antepfıstığı serperek, servis yapın.