



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

---

## KAHVELİ DONDURMA

Malzeme :

2 yumurta,  
4 fincan krem şanti,  
1 fincan neskafe,  
1 fincan pudra şekeri,  
1 fincan şeker.

Yapılışı:

1- Küçük bir tencereye yumurta ve toz şeker koyulur.  
2- Sonra da tencere hafif ateşe oturtulur, 2-3 dakika telle çırpılır.  
3- Tencere ocaktan indirilir ve yerde 15-20 dakika daha çırpmaya devam edilir.  
4- Sonra kahve, pudra şekerli krem şanti ilave edilir.  
5- Telle çırpılarak hepsi birbirine halledilir.  
6- Sonra da buz kabına döküp buzluğa koyulur. İyice katılaşıncaya kadar 2-3 saat donmaya bırakılır, dilim dilim kesilerek servis yapılır.

---