



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

HİNDİSTANCEVİZİ RENDELİ DONDURMA

5 su bardağı hindistancevizi sütü

1 yemek kaşığı toz salep

1,5 su bardağı toz şeker

1/2 adet vanilya

2 kutu krema

3 adet yumurta sarısı

Hindistancevizi rendesi

Süt, toz salep ve toz şekerin yarısını tencereye koyup vanilya çubuğunu içine atıyoruz. Karışımı tahta bir kaşıkla karıştırarak kıvam almasını sağlıyoruz. Koyulaşınca ocaktan alıp içinden vanilya çubuğunu çıkarıyoruz ve bir kenarda soğumaya bırakıyoruz. Ardından bir karıştırma kabının içinde kremayı çırpıyoruz. Çırpma işlemi bittikten sonra başka bir karıştırma kabının içinde yumurta sarılarını ve toz şekerin kalan kısmını, şeker ve yumurta sarıları iyice karışana kadar çırpıyoruz. Bu yumurtalı karışım pürüzsüz bir kıvam alınca cam bir kaseye aktarıp yumurta sarılarının benmari usulü pişmesini sağlıyoruz. Ardından soğutuyoruz. Tencerede bekleyen karışımın içine yumurtalı karışımı karıştırarak yavaş yavaş ekliyoruz. Hindistan cevizlerini ilave ediyoruz. Tüm malzemeler birbirine karıştıktan sonra bu karışımı çırpığımız kremanın içine yavaş yavaş yediyoruz.