



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

HİNDİSTANCEVİZLİ DONDURMA

4 adet yumurta sarısı
2 bardak süt
yarım bardak şeker
1 çay bardağı dolusu ağırtılmış iç badem
1 kaşık şeker (hindistancevizini dövmek için)
1 kahve kaşığı vanilya

4 adet yumurtanın sarısı, hindistancevizi parçalarına şeker katılarak karıştırılır. Küçük bölümler halinde havanda dövülür. İyice inceltirir. (Bu işlem makine ile çekilerek de yapılır, o zaman şeker katılmaz). Ayrı bir kapta dört adet yumurtanın sarısı şekerle iyice karıştırılır, telle dövülür. Evvelce kaynatılan süt, azar azar malzemeler içerisine bir taraftan telle karıştırılarak dökülür. Hepsi ateş üzerine oturtulur, bir taraftan yine telle dipten, her taraftan karıştırılır. Kaynama derecesine kadar ateş üzerinde tutulur, hemen ateşten alınır. Savurarak soğutulur. Ardından dondurulacak kaplara dökülür, ve buzdolabının buzluğunda dondurulur.

Sevgiler.