



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

HİNDİSTANCEVİZLİ DONDURMA

Malzeme :

3 bardak süt,
2,5 çay bardađı toz Őeker,
1 bardak hindistancevizi
7 yumurta akı,
3,5 kg buz,
600 gr. iri tuz.

YapılıŐı:

- 1- KaynatılmıŐ 500 gr. süte, 1 bardak hindistancevizi katılarak, 8 saat kadar bir tarafa bırakılır.
 - 2- Sonra hindistancevizi süte toz Őeker katılarak süt tenceresi ateŐe oturtulur ve Őekerli süt kaynar bir hale gelinceye kadar piŐirilip ateŐten alınır.
 - 3- Daha sonra baŐka bir tencerede bulunan yumurta akları, kar gibi beyaz ve hafif koyulukta köpük haline gelinceye kadar telle dövülür.
 - 4- Sonra da bu aklara ancak beŐ dakika önce ateŐten alınmıŐ olan sıcak süt azar azar katılır, bir taraftan da telle çırpılarak süt aklara yedirilir. Sonra süt iyice soğuk bir duruma gelinceye kadar savurarak soğutulur.
 - 5- İyice soğuyunca, bu dondurma karıŐımı dondurma kutusuna koyularak dondurulur ve servis yapılır.
-