



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KAHVELİ DONDURMA

6-8 kişilik

Yarım su bardağı çekirdek kahve

3 su bardağı krema

250 gram kıyılmış eritmeli çikolata

3/4 su bardağı toz şeker

6 adet yumurta sarısı

1 su bardağı süt

Dondurma makinesini soğutun veya 20x30 cm boyutlarında dikdörtgen bir kalıbı plastik folyoyla kaplayın ve buzdolabına koyun.

Orta boy bir tencerede çekirdek kahveleri ve kremayı karıştırın. Orta harlı ateşte karışım kaynama noktasına gelene dek tutun. Çikolatayı ilave edin. Ocaktan alın. Karıştırmaya başlamadan önce bir dakika kadar bekletin. Şeker ve yumurta sarılarını büyük bir kaba alın. Yumuşak ve koyu bir kıvam alana dek çırpın. Sütle karıştırın. Azar azar kahveli karışımı da ekleyin. Yumuşak kıvam alana dek karıştırın. Çekirdek kahveleri ayırarak çıkartın. 3 Kahve-krema karışımını tencereye alın. Kısık ateşte karışım koyula-şıp, kaşıktan kalır kıvama gelene dek karıştırın. Ocaktan alın. Soğumaya bırakın.

Karışımı dondurma makinasına alın veya hazırladığınız kaba döküp, katılaşmaya kadar buzluğa koyun. Sonra büyük bir kaba alın. Katılaşana kadar mikserle çırpın. Tekrar kaba koyun. Üzerini plastik folyoyla kaplayın. Tekrar dondurucuya koyup, katılaştırm. Aynı işlemi bir kere daha tekrarlayın. Yine kaptan çıkartıp mikserle çırpın ve kapaklı bir kaba koyarak tekrar dondurucuya yerleştirin. Kahveli dondurmayı şekerlenmiş gül yapraklarıyla servis yapın.

Şekerlenmiş gül yapraklarını yapmak için: 1 adet yumurta akını hafifçe çırpın. Temiz gül yapraklarını bu yumurtaya batırın veya resim fırçasıyla yaprakların üzerine sürün. Daha sonra şeker serpiştirin. Fazla şekeri silkeleyerek atın. Kurutmak için bir yağlı kağıdın üzerine çıkartın.

Not: Dondurmayı buzlukta 7 gün kadar saklayabilirsiniz. Dondurmanın daha lezzetli olması için, fazladan 1/4 su bardağı çikolata parçacığı katabilirsiniz.