



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KAHVELİ DONDURMA

4 bardak süt
6 adet yumurta sarısı
1 paket vanilya
1 su bardağı tozşeker
İçi ve üstü için:
1 kahve fincanı kavrulmuş tane kahve
1 kahve fincanı kakao
1 bardak acı amerikan kahvesi
2 su bardağı krem şanti

Bir tencereye seker, vanilya ve yumurta sarisini koyup bir telle karistirin. İçine azar azar sıcak sütü katip yedinir. Kisik ates üzerinde kaynama derecesine gelene dek karistirarak pisirin.(kaynatmayin, kesilir!) Kahve tadi vermek için, sütlü kremaya ilikken biraz aci kahve katın. Sonra buzlukta dondurun. Çikolatalı yapmak için, süt kaynatılmadan önce içine kakao karistirin ve sıcak kakaolu sütü yumurtali sekere yedinir. Ilik hale gelince dondurun. Dondurma servisi yaparken dondurma bardaklarinin dibine önce 2 yemek kasigi aci kahve koyun ve üzerini kahveli dondurmayla doldurup üzerine krem santiy siktikten sonra kavrulmus kahve serpistirin. Ya de çikolata rendesi serpistirip servis yapin.