



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KAHVELİ VE ÇİKOLATALI DONDURMA

MALZEMELER

4 bardak süt

6 yumurta sarısı

1 paket şekerli vanilya

1 su bardağı tozşeker

İç ve üstü için:

1 kahve fincanı kavrulmuş tane kahve 1 kahve fincanı kakao

1 bardak acı Amerikan kahvesi

2 bardak krem santi

YAPILIŞ TARİFİ

Bir tencereye şeker, vanilya ve yumurta sarısını koyup bir telle karıştırın.

İçine azar azar sıcak sütü katıp yedirin. Kısık ateş üzerinde kaynama

derecesine gelene dek karıştırarak pisirin. (kaynatmayın, kesilir!)

Kahve tadı vermek için, sütlü kremaya ilikken biraz acı kahve katın. Sonra buzlukta dondurun.

Çikolatalı yapmak için, süt kaynatılmadan önce içine kakao karıştırın ve sıcak kakaolu sütü yumurtalı şekerle yedirin. İlik hale gelince dondurun.

Dondurma servisi yaparken dondurma bardaklarının dibine önce 2 yemek

kasığı acı kahve koyun ve üzerini kahveli dondurmayla doldurup üzerine

krem santiyi siktikten sonra kavrulmuş kahve serpistirin. Ya da çikolata

rendesi serpistirip servis yapın.