



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAKAOLU DONDURMA (DONDURMA MAKİNESİ)

1/2 kg süt
140 gr toz Őeker
15 gr kakao
5 yumurta sarısı
Donması için:
3,5 kg buz
600 gr iri tuz

Bir tencereye 5 yumurta sarısı, 140 gram toz Őeker ve 15 gram kakao koyularak, beŐ dakika kadar telle çırpılır. Őeker ve kakao ile çırpılmıŐ olan bu yumurta sarılarına kaynamakta olan 500 gram süt azar azar katılır, bir taraftan da telle çırpılarak süt yumurtalara yedirilir.

Bundan sonra, karıŐım ateŐe oturtularak kakaolu süt ancak kaynama kıvamına gelinceye kadar orta ısıdaki ateŐte telle çırpılarak piŐirilir ve tencere ateŐten alınarak dondurma karıŐımı savurmak suretiyle iyice soğutulur. Daha sonra, karıŐım dondurma kutusuna koyularak dondurulur ve servis yapılır.



FotoĖraf "gl" tarafından gönderildi. 25.04.2024