



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAKLI DONDURMA

MALZEMELER:

- 1 litre kaynar süt
- 1,5 su bardađı Őeker
- 3 yumurta
- 1 orba kaŐığı patates niŐastası
- Limon kabuđu rendesi
- 1 paket Vanilya
- 1 su bardağı küçük dođranmıŐ kak (kuru üzüm, kuru kayısı, kuru viŐne vs.)

YAPILIŐI:

- 1 Meyve kuruları suya ıslatılarak ŐiŐmesi sağlanır.
- 2 Bakır bir tencereye yumurta, Őeker, niŐasta, limon kabuğu rendesi konup süt katarak ezilir. Sonra kaynar sütün tamamı ilave edilip karıŐtırarak piŐirilir. (ok kaynatılmaz, kesilir.)
- 3 KarıŐtırarak soğutulur. Vanilya ve çok küçük dođranmıŐ karıŐık meyve kuruları eklenir, 10 dakika kadar çarpılır. Buz kalıplarına boŐaltılıp buzlukta dondurulur.

Not: Ara sıra karıŐtırarak buzlaŐması önlenmelidir.
