



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KARAMELLİ DONDURMA

1 bardak şeker
5 yumurta sarısı
3 bardak süt
Bir tutam vanilya

Sütü bir tencerede yavaş yavaş kaynatın; içine vanilyayı atarak ateşten indirin ve üzerini kapattıktan sonra birkaç dakika dinlenmeye bırakın.

Diğer tarafta başka bir kabın içerisinde yumurta sarılarını 170 gr. şeker ile iyice köpürünceye kadar çırpın. Geriye kalan 50 gr. şekeri bir kabın içinde hafif ateşte eritip karamel haline getirin ve altın sarısı rengini alır almaz ateşten indirin.

Karameli ateşten indirdikten sonra içine, sürekli karıştırarak ve yavaş yavaş ilk önce vanilyalı sütü, daha sonra şeker ile çarpılmış yumurta sarılarını katın ve kaynamamasına dikkat ederek orta ateşte krem, kaşığı üstüne sanlıncaya dek pişirini.

Daha sonra ateşten alıp tel süzgeçten geçirerek soğumaya bırakın.

Bu arada üzerinde kaymak oluşmasına engel olmak için arada sırada karıştırın.

Krem soğuduktan sonra eğer varsa dondurmaliğe yoksa hafif metalden yapılmış herhangi bir kalıbın içine koyarak soğutucunuzun buzluğuna yerleştirin.

Eğer dondurmalık dışında herhangi bir kalıba koydunuzsa, dondurma yan taraflarından donmaya başladığı andan itibaren tahta bir spatula ile ara ara hafifçe karıştırın.

Soğutucunuzun soğutma gücüne göre dondurmanız en az 1, en fazla 4 saat sonra hazır olacaktır.