



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KAYMAKLI DONDURMA

- 1) Bir kilo dondurma elde etmek için, 6 yumurtanın sarılarını ayırıp bir kaba koyun. 175 gram (1 su bardağına yakın) tozşeker ilave edip elde ya da mikser yardımıyla kabarık, köpüklü bir karışım elde edinceye kadar karıştırın. Aynı anda başka bir kapta 2 su bardağı sütü, kremayla birlikte ısıtmalı, ancak kay-natmamaya dikkat etmelisiniz.
- 2) Sütü ateşten indirin, yumurtalı kremayı yavaşça, bu kez özellikle elle karıştırmak şartıyla yedinir.
- 3) İki karışımı birbirine yedirdikten sonra, benmari usulü (içi sıcak su dolu başka bir kaba oturtarak), 4-5 dakika kadar kremayı pişirin. Bu arada sürekli karıştırmanız gerek. Kremayı benmariden çıkarın, kabı aynen, içi buzlu su dolu bir başka kaba oturtun ve sık sık karıştırarak soğutun. Kremayı dondurma makinasına geçirin, aleti çalıştırın ve kıvamına gelince kapatın. Dondurma makinanız yoksa, karışımı soğuğa dayanıklı bir kaba boşaltın ve birkaç saat buzlukta bırakın. Arada bir, küçük buz parçalarının oluşmasını önlemek ve kıvamına gelmesini sağlamak için karıştırmalısınız.