



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KESTANE ŞEKERLİ DONDURMA

Malzeme :

4 yumurta sarısı,
1 bardak toz şeker,
3,5 fincan krem şanti
100 gr. kestane şekeri,
3 bardak süt.

Yapılışı:

- 1- Yumurta sarılarını tozşekerle çırpın.
- 2- Yavaş yavaş sıcak sütü ve bir taraftan da krem şantiyle karıştırılmış vanilyayı ekleyin.
- 3- Sürekli karıştırarak 2 dakika pişirin.
- 4- Ateşten alıp soğumaya bırakın.
- 5- Dondurmak üzere hazırladığınız eriyiği kabın içine dökmeden önce, küçük parçalar halinde kesilmiş olan kestane şekerlerini düzenli bir şekilde kabın içine yerleştiriniz.
- 6- Dondurma eriyiğini kestane şekerinin üzerine dökünüz.
- 7- Servis yapacağınız zaman dondurmaya bir kaşık yardımıyla büyük toplar haline getirip dondurma kaplarının ortasına birer büyük dondurma topu yerleştirin.