



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KOLAY SADE DONDURMA

Malzeme:

- 1 lt. süt
- 2 adet yumurta
- 1 paket vanilya
- 6 kaşık şeker
- 1 tatlı kaşığı salep

Yapılışı:

Sütü kaynatıp, ateşi kısın. Yumurtalarla, vanilya ve salep iyice çırpılır. Kaynamakta olan süte katılır. Biraz kaynadıktan sonra, çırparak soğutulur. Çelik bir kaba alınıp, deep freeze'de 1 saat tutulur. Çıkartılıp, çırpılır. Bu işlemi 1'er saat dondurarak 3 defa yapın.

Not: Eğer kakaolu isterseniz yarısına kakao katıp aynı işlemi yapabilirsiniz.