



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## KREM ŞANTİLİ DONDURMA

### MALZEMELER

2.5 su bardağı Süt  
1 adet çubuk vanilya  
1 su bardağından iki parmak eksik toz şeker  
6 adet yumurta ağı  
1 poşet Toz Krem Santisi

### YAPILIŞ TARİFİ

İki buçuk su bardağı sütü ve uzunlamasına ikiye ayırdığınız çubuk vanilyayı tencereye aktarın. Sütü 2 su bardağı kalana dek kaynatın. Çubuk vanilyayı çıkarın. Toz şekeri ekleyin. Şeker eridikten sonra tencereyi ateşin üzerinden indirin. Yumurta aklarını başka bir kaptaki kar gibi olana dek çırpın ve ilik sütü yumurta aklarının üzerine karıştırarak, ilave edin. Yarım su bardağı sütü hazırladığınız bir poşet Pınar Toz Krem Santisi'ni (1 su bardağı kadar) ilave edin. Dondurma malzemesini karıştırdıktan sonra plastik bir kutuya doldurun. Buzluğa yerleştirin ve donana dek bekletin. Dondurmayı buzluktan çıkarın. İyice yumuşayana dek çırpın. Tekrar buzluga koyun. Bu işlemi 3 kez tekrarlayın. Buzlukta soğutulmuş kupa ile doldurarak servis yapın. Aşının notu: Üzerini rendelenmiş çikolata ve şekerlemelerle süsleyerek, servis yapabilirsiniz

---