



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

KREMALI BALLI DONDURMA

600 gr. süt
170 gr. toz Őeker
150 gr. kremŐanti
6 yumurta sarısı
1 tatlı kaŐığı bal
1 paket vanilya

Yumurta sarılarını Őeker ve balla çırpın. YavaŐ yavaŐ sıcak sütü ve bir tarafta krem Őanti ile karıŐtırılmıŐ vanilyayı ekleyin. Devamlı karıŐtırarak 2 dakika piŐirin. Dondurma kabına dökerek buzluğa koyun. Servis yapacağınız zaman dondurmayı iri toplar haline getirip servis kaplarına alın, üzerini kremŐanti ve meyvelerle süsleyin.

Afiyet olsun