



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KURU ÜZÜMLÜ DONDURMA

<https://www.sabah.com.tr>

5 su bardağı süt
1 yemek kaşığı toz salep
1.5 su bardağı toz şeker
1/2 adet çubuk vanilya
2 kutu krema
3 adet yumurta sarısı
1 kase kuru üzüm

Süt, toz salep ve toz şekerin yarısını tencereye koyup vanilya çubuğunu içine atıyoruz. Karışımı tahta bir kaşıkla karıştırarak kıvam almasını sağlıyoruz. Ardından bir karıştırma kabının içinde kremayı çırpıyoruz. Çırpma işlemi bittikten sonra başka bir karıştırma kabının içinde yumurta sarılarını ve toz şekerin kalan kısmını, şeker ve yumurta sarıları iyice karışana dek çırpıyoruz. Bu yumurtalı karışım pürüzsüz bir kıvam alınca cam bir kaseye aktarıp yumurta sarılarının benmari usulü pişmesini sağlıyoruz. Ardından cam kaseyi soğuk su dolu bir kabın içine alarak soğutuyoruz. Tencerede bekleyen sütlü karışımın içine yumurtalı karışımı, karıştırarak ekliyoruz. En son yumuşatılmış kuru üzüm ve cevizi de ilave edip kıvamını ayarlıyoruz. Tüm malzemeler karıştıktan sonra karışımı, çırpığımız kremanın içine yediriyoruz. Bir kek kalıbının ya da cam kaseinin içini streç filmle kaplayıp hazırladığımız dondurma karışımını içine aktarıyoruz. Üzerini spatula ile düzleyip streç filme kapattıktan sonra dondurucuda minimum 8-10 saat arası bekletiyoruz.

