



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

NANELİ DONDURMA

550 gr. süt
150 gr. taze nane
4 adet yumurta sarısı
230 gr. şeker
4 gr. mısır nişastası (1 tatlı kaşığı)
200 gr. krema80 gr. çikolata (rendelenmiş)

1. Süt ve kremayı bir tencereye alıp kaynatın. Yumurta sarıları, mısır nişastası ve şekerini bir kaseye koyun, mikserle beyazlaşana kadar çırpın. Kaynayan sütlü kremayı kepçe yardımı ile yavaş yavaş yumurtalı karışıma ilave edin ve çırpma teli ile karıştırın. Kısık ateşe koyun ve çırpma teli ile sürekli karıştırın. Karışımı muhallebi kıvamına gelmeden ocaktan alın. Başka bir kaba aktarın oda sıcaklığında soğumaya bırakın.
2. Taze naneyi kaynar suya atıp 10 saniye kadar bekletin, ardından hızlıca soğuk veya buzlu suya aktarın. Bu işlemin ardından nanenin yapraklarını bekletmeden saplarından ayırın ve hazırlamış olduğunuz karışıma ilave edin. Blenderda çekin; ardından süzdürün.
3. Dondurma makinenizi çalıştırın. Soğuyan karışımı hareket halinde olan dondurma makinesine dökün. Kıvam alana kadar, yaklaşık 15-20 dakika çalıştırın. Kıvam almaya başlayınca çikolatayı ilave edip 2-3 dakika daha çalıştırın. Dondurmanızı plastik spatula yardımıyla başka bir kaba alın. Buzdolabına koyup -18°C'de muhafaza edin.

