



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SADE DONDURMA

1 litre süt
2 yumurta
1 paket vanilya
6 çorba kaşığı şeker
1 tatlı kaşığı sahlep

Sütü kaynatın ve altını kısık ateş kıvamına getirin. Bu esnada yumurtalar ile vanilya sahlebi iyice çırpın. Çırpma işlemi sonrasında elde ettiğiniz karışımı kaynamakta olan süte karıştırın. Biraz piştikten sonra çırparak ılımasını sağlayın. Dondurmanızın harcını çelik bir kaba boşalttıktan sonra deep freezde 3 saat soğutun. Bu işlemi yaparken birer saat ara ile dondurmaya çırpmaı ihmal etmeyin. Üzerini dilediğiniz gibi süsleyip servis edebilirsiniz.

