



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SADE İTALYAN GELATO

350 ml İçim Süt
5 yumurta sarısı
120 gr şeker

İçim Sütü kaynama noktasına gelinceye kadar ısıtın. Bir kaptaki yumurta sarılarını krema kıvamını alıncaya kadar mikserle orta seviyede çırpın. Isıtılmış olduğunuz İçim Süt karışımını sürekli karıştırarak yavaşça ilave edin. Kabınızı içinde su kaynayan bir tencerenin üzerine oturtup, kaynayan suya değdirmeden (benmari usulü) karışım koyulaşana kadar karıştırmaya devam edin. Ocaktan alın ve serinlemeye bırakın.

