



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SAKIZLI DONDURMA

- 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
- 3 adet damla sakızı

Vanilya çubuğunu ortadan ikiye ayırıyoruz. Süt, toz salep ve toz şekerin yarısını tencereye koyup vanilya çubuğunu atıyoruz. Karışımı tahta bir kaşıkla karıştırıyoruz. Koyulaşınca ocaktan alıp içinden vanilya çubuğunu çıkarıyoruz. Kremayı çırpıyoruz. Başka bir kaptaki 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. Toz şekerin yumurta sarısı içinde tamamen erimesini sağlıyoruz. Ardından cam kaseyi soğuk su dolu bir kabin içine alarak bu kez de soğutuyoruz. Tencerede bekleyen sütlü karışımın içine yumurtalı karışımı ilave ediyoruz. Tüm malzemeler birbirine iyice karıştıktan sonra bu karışımı çırpıtığımız kremanın içine yavaş yavaş yedirdiyoruz. Dondurmayı streç filme sardıktan sonra dondurucuda 8-10 saat bekletiyoruz.

