



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ŞAMFISTIKLI DONDURMA

Malzeme :

4 yumurta sarısı,
1 bardak toz şeker,
50 gr. şamfıstığı,
1 fincan badem,
3 bardak süt,
1 vanilya çubuğu.

Yapılışı:

- 1- Sütü bir kaba koyarak vanilya çubuğunu da ekledikten sonra yavaş yavaş kaynatın; kaynattıktan sonra ateşten indirerek üzerini kapatın ve birkaç dakika için dinlenmeye bırakın.
- 2- Diğer tarafta 1 bardak şeker ile 4 yumurta sarısını iyice köpürünceye kadar çırpıp ve daha evvel içinden vanilya çubuğunu çıkarttığınız sütü, yumurtalı şekere sürekli karıştırarak yavaş yavaş katın.
- 3- Eriyiği gayet hafif ateşte, kaynamamasına dikkat ederek ve sürekli olarak karıştırarak, krema, kaşığın üzerine sarılmaya başlayınca dek pişirin ve ateşten indirerek bir kenarda soğumaya bırakın.
- 4- Soğurken de üzerinde kaymak oluşmaması için zaman zaman karıştırın.
- 5- Bademleri kaynar suda ağarttıktan ve kabuklarını soyduktan sonra bir havana koyarak şamfıstıklarla ve geri kalan şekerle iyice dövün; içine bir iki küçük kaşık süt ekleyin ve bu kaşımı macun haline gelinceye kadar yeniden dövün.
- 6- Daha sonra bu macunu, pişirdiğiniz kremanın içine karıştırın ve eğer yeşil rengi kuvvetlendirmek istiyorsanız az miktarda şeker boyası (yeşil) ekleyin.
- 7- Dondurma eriyiğini daha evvelki dondurma tanımlarında anlatıldığı şekilde ya dondurmaliğe ya da buzluğa yerleştirin.