



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ŞEFTALİLİ DONDURMA

5 su bardağı süt
5 adet yumurta sarısı
1,5 su bardağı toz şeker
2 su bardağı krema
1 paket vanilya
500 gr. şeftali

Sütü tencereye alın vanilyayı ilave edin. Ateşte kaynamaya başlayınca ocaktan alıp 20 dakika bekletin, içine yumurta sarılarını şekeri koyun: Mikser ile hızlı hızlı çırpın. Tencereyi içi su dolu bir tencereye (benmari usulü) oturtun. Kısık ateşte devamlı karıştırarak 15 dakika pişirin. Derin bir kaba dökün. Soğumaya bırakın. Kremayı ayrı bir kapta çırpın. Hazırladığınız soğuk kremayı azar azar dökerek karıştırın. Şeftalileri iyice yıkayın çekirdeklerini çıkarıp, rondodan geçirip püre haline getirin. Hazırladığınız kremaya karıştırın. Üzerini örtün, buzlukta donuncaya kadar bekletin. Donunca derin bir kaba alın. Mikser ile 2 dakika çırpın. Tekrar dondurucuya koyun. 20 dakika daha bekletin. Daha sonra tekrar çırpın. Aynı işlemi iki kez tekrarlayın. Hazırladığınız dondurmayı saklama kaplarında ağzını sıkıca kapatarak saklayın. Servis yapıncaya kadar buzlukta bekletin.