



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ŞİPŞAK DONDURMA

4 yumurta
1 su bardağı tozşeker
1.5 su bardağı süt
2 paket krem şanti
1 paket kakao

Yumurta ve şeker beyazlaşana kadar iyice çırpılır. Süt ve kremşanti eklenir. Onlarla da iyice çırpılan karışımın yarısı borcama dökülür. Kalan karışıma kakao eklenerek tekrar çırpılır. İster ayrı ayrı isterseniz diğer karışımın üzerine dökülerek dondurucuya konulur. Derin dondurucuda 10 saat ve daha fazla bekletilip servis yapılır.