



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SÜTLÜ DONDURMA

1/2 kg süt
150 gr toz şeker
7 adet yumurta

Bir tencereye 500 gr. süt koyularak, kaynamaya bırakılır. Kaynayınca, buna 150 gram toz şeker katılarak karıştırmak suretiyle şeker süt içinde eritilir ve tencere ateşten indirilir.

Sonra, 7 yumurtanın akı, bir tencereye koyularak bunlar kar gibi beyaz ve hafif koyulukta köpük haline gelinceye kadar, telle çırpılır. Bu aklara, ancak 5 dakika önce ateşten alınmış olan sıcak süt azar azar katılır, bir taraftan da telle çırpılarak süt aklara yedirilir, sonra da savurarak soğutulur.

Bundan sonra bu yumurta aklı süt, buz dolabına koyularak dondurulur, arada sırada karıştırılır.