



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SÜTLÜ DONDURMA

750 gram süt
2 kahve fincanı toz şeker
7 yumurtanın akı

Sütü tencereye koyarak kaynatın. Yarını kiloya ininceye kadar kaynamaya devam etsin. Sonra üzerine şekeri ilâve ederek, karıştırarak iyice erittikten sonra tencereyi ateşten indirin.

Diğer bir tarafa yumurta aklarını kar gibi oluncaya kadar bir telle çırpın ve bunu 4-5 dakika önce ateşten inen sıcak süte azar azar ilâve edin, bir yandan da telle karıştırın. Sonra da tahta kaşıkla vura vura soğutun. Buz kalıbına dökerek, dolabın buzluğuna koyarak donmasını bekleyin.
