



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

VANİLYALI DONDURMA

2 yumurta
1,5 su bardağı süt
2 poşet krem şanti
1 paket vanilya
Yarım su bardağı şeker

Yumurta 1 dakika kadar çırpılır ve şeker eklenerek tekrar 5 dakika kadar çırpılır.
Süre dolduktan sonra süt eklenerek tekrardan çırpılır.
K krem şanti ve vanilya ilave edilerek ortalama 10 dakika daha çırpılır.
Elde edilen karışım düz bir kutuya koyularak buzluğa yerleştirilir.
Hazırlanan vanilyalı dondurma tarifi ortalama 5 saat bekletildikten sonra tüketilebilir.

