



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

VANİLYALI DONDURMA

1/2 kg süt
150 gr toz řeker
4 yumurta sarısı
1/2 kahve kaşığı vanilya tozu

Bir tencereye 4 yumurta sarısı, 150 gram toz şeker, yarım kahve kaşığı vanilya tozu koyarak telle 5 dakika kadar çırpılır.

Sonra şekerle çırpılmış bu yumurta sarılarına, azar azar olmak üzere kaynamakta olan süt katılır bir taraftan da telle çırpılarak süt yumurtalara yedirilir.

Süt ve yumurta iyice hallolunca, bu karışım ateşe oturtularak yumurtalı süt, ancak kaynama kıvamına gelinceye kadar orta ısıdaki ateşe telle vurarak pişirilir ve tencere ateşten alınarak, krema savurmak suretiyle iyice soğutulur.

Daha sonra krema dondurma kutusuna koyularak dondurulur, arada sırada karıştırılır.