



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## VANİLYALI DONDURMA

Malzeme:

250 ml süt

250 ml çiğ krema

50 gram toz şeker

6 adet yumurta

Süt, krema ve 1 tatlı kaşığı tozşekeri sos tenceresine aktarıp karıştırın. Vanilyayı ekleyip bir taşım kaynatın. Ocaktan alıp ılınmaya bırakın. İlinınca yumurta sarıları ve kalan şekeri ekleyip blender ile çırpın. Karışımı tekrar kısık ateşte tahta kaşıkla sürekli karıştırarak pişirin. Pişen karışımı hemen süzgeçten geçirin ve sos tenceresini, içi bol buzlu bir kabın içinde ıltın. Hazırladığınız vanilyalı karışımı soğuğa dayanıklı kaba dökün. Derin dondurucuda donana kadar birkaç saat bekletin. İsteğe göre tarçın, karanfil ve tozşekerli suda birkaç dakika kadar haşlanmış şeftali ve hazır çilekli sos ile servis yapın.



Fotoğraf "gül" tarafından gönderildi. 28.09.2023