



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

VANİLYALI DONDURMA

2 bardak süt
1 tatlı kaşığı vanilya
4 yumurta sarısı
1 bardak toz şeker
200 gr süt kreması

2 bardak sütü çelik tencereye alın. Vanilyayı ilave edip orta ateşte karıştırın. Kaynamaya başlayınca ateşten alıp 15 dakika dinlendirin. Sütü tel süzgeçten geçirerek ayrı bir kaba dökün. Sütü boşalttığınız tencereye 4 yumurta sarısı ve tozşekeri alıp el mikseri ile hızlı hızlı çırpın. Ilık sütü yumurtalı karışıma azar azar dökerek sürekli karıştırın. Tencereyi içi su dolu başka bir kabın içine oturtup (benmari usulü) kısık ateşte sürekli karıştırarak pişirin. Kaynatmamaya özen gösterin, krema kıvamına gelinceye kadar 10-15 dakika pişirin. Krema, kaşığa yapışmaya başlayınca ayrı bir kaba döküp soğumaya bırakın. Üzerinin kaymak tutmaması ve pürüzsüz bir krema kıvamında olması için arada bir karıştırın. 200 gr süt kremasını ayrı bir kasede hafifçe çırpın. Hazırladığınız soğuk kremaya azar azar dökerek karıştırıp yedin. Üzerini kapatıp buzlukta donuncaya kadar bekletin. Karışımı derin bir cam kalıba alın ve üzerini alüminyum folyo ile örtün. Buzlukta 20 dakika daha bekletin. Karışım, biraz toparlamaya başladığı zaman buzluktan çıkarıp mikserle birkaç saniye çırpın. Üzerini alüminyum folyo ile örtün. Buzlukta 20 dakika daha bekletin. Tekrar çıkarıp mikserle çırpın. Dondurma kıvamına gelene kadar bu çırpma işlemi tekrarlayın. Hazırladığınız dondurmayı alüminyum saklama kaplarına alıp ağzını sıkıca kapatın ve servis yapıncaya kadar buzlukta bekletin.