



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YUFKALI VANİLYALI DONDURMA (4 KİŞİLİK)

Malzemeler

- 1 Su Bardağı Süt
- 2 Su Bardağı Süt Kreması
- 2 Paket Vanilya
- 6 Yumurta Sarısı
- 1 Su Bardağı Tozşeker
- 1 Yufka
- 100 gr Eritilmiş Margarin
- 1 Paket Krem Şanti

Yemeğin Tarifi

Derin bir tencerede süt ve süt kremasını karıştırıp kaynatın. İki paket vanilyayı ekleyip karıştırın. Tekrar 10 dakika kadar pişirin. Karışımı ateşten alıp dinlendirin.

6 yumurta sarısını tozşekerle karıştırıp iyice çırpın. Yumurtalı karışımı tencereye ilave edip karıştırın.

Hazırladığınız kremalı karışımı en az 6 saat buzlukta bekletin.

Fırını 180 dereceye ayarlayıp önceden ısıtın, Bu arada yufkanın üzerine eritilmiş margarin sürüp şeritler halinde kesin. Bir fırın tepsisini yağlayıp yufka şeritlerini üzerine yerleştirin. Tepsiyi fırına verip 15 dakika kadar pişirin.

Krem şantiyi paketin üzerindeki tarife göre hazırlayın.

Dondurmayı bir dondurma kaşığı ile servis kaplarına alın. Krem şantiyi bir sıkma torbasını içine yerleştirip dondurmanın üzerine sıkın. Fırından aldığınız yufka şeritlerini krem şantinin üzerine yerleştirip servis yapın.

Oneri: Evde dondurma hazırlayacak kadar zamanınız yoksa hazır dondurmadan da yararlanabilirsiniz.

Ayrıca dondurma yerine puding, muhalebi veya sütlaç da kullanabilirsiniz