YUMURTALI KAHVE

Malzeme : (6 kişi için)
2 adet yumurta
1/3 kahve kaşığı tuz
1 bardak süt
1/2 bardak kaymak
1/2 bardak toz şeker
3 bardak su
4 komposto kaşığı kahve
1 kahve kaşığı vanilya
6 çorba kaşığı kaymaklı dondurma

Yapılışı:
Çukur bir kaba kırdığınız yumurtaları iyice çarpınız. Kaynamakta olan suyun içine oturtacağınız kaba şeker, kahve, su, tuz, süt ve çarptığınız yumurtaları koyunuz. Kaşıkla devamlı olarak karıştırınız. Karışım kaşığa yapışana kadar pişirmeye devam ediniz. Vanilyayı da ilave ederek karıştırınız. Kabı suyun üstünden alın. Sonra buz dolabına koyarak iyice soğutunuz. Kaymağı çarparak yumuşatın ve karışıma ilave ediniz. İyice çarpınız, içinde kırılmış buz bulunan uzun bardaklara bölünüz. Üstlerine birer kaşık kaymaklı dondurma koyup, rendelenmiş çikolata serpiniz ve servis yapınız. İsterseniz kaymaklı dondurma yerine vanilyalı veya çikolatalı dondurma da kullanabilirsiniz.

© lezzetler.com tarif no:10960 • adı:YUMURTALI KAHVE • gönderen:Turist Ömer • indirme tarihi:29.03.2024 - 04:55