



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZENCEFİLLİ DONDURMA

375 ml süt
375 ml krema
5 cm taze zencefil
6 adet yumurta sarısı
2 yemek kaşığı şeker
ay kaşığının ucuyla tuz

Kremanın ve sütün 250 ml.sini ve soyulmuş ve rendelenmiş zencefili orta ateşte baloncuklar olana kadar yaklaşık 5 dakika pişirin, ateşten alın ve 20 dakika dinlendirin. Ayrı bir yerde kremanın kalanını tuz, şeker ve yumurta sarıları ile karıştırın ve mikser yardımı ile şeker eriyene kadar çırpın. Kalan 125 ml sütü azar azar yumurta karışımına çırpma işlemine devam ederken ekleyin, pürüzsüz olana kadar çırpın, bir tencereye koyun ve üzerinde hafif kalın bir tabaka olana kadar tahta kaşıkla sürekli karıştırarak orta ateşte pişirin, parmağınız ile dokunabilecek kadar (4-6 dakika kadar) soğutun ve diğer karışım ile karıştırın, buzdolabında 3-4 saat kadar soğutun Daha sonra dondurma makinesinde donana kadar, yada buzlukta her 20 dakikada bir karıştırmak sureti ile donup dondurma kıvamına gelene kadar bekletin. 3 gün buzlukta saklayabilirsiniz.